

This is a reproduction of a book from the
McGill University Library collection.

Title:	Nouvelle cuisiniere canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage, tel que l'achat de diverses sortes de denrées, - la manière de préparer les soupes grasses et maigres, cuire et assaisonner les potages et rôtis de toutes espèce ... le tout précédé par quelques aphorismes sur la science du bien vivre
Edition:	Edition revue, corrigee et considerablement augmentee
Publisher, year:	Montreal : Imprimée et publiée par Louis Perrault ..., [185-?]

The pages were digitized as they were. The original book may have contained pages with poor print. Marks, notations, and other marginalia present in the original volume may also appear. For wider or heavier books, a slight curvature to the text on the inside of pages may be noticeable.

ISBN of reproduction: 978-1-926846-44-6

This reproduction is intended for personal use only, and may not be reproduced, re-published, or re-distributed commercially. For further information on permission regarding the use of this reproduction contact McGill University Library.

McGill University Library
www.mcgill.ca/library

NOUVELLE

CUISINIER

CANADIENNE,

Contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage, tel que l'achat de diverses sortes de denrées,—la manière de préparer les soupes grasses et maigres, cuire et assaisonner les potages et rôtis de toute espèce, ainsi que les pâtisseries, confitures et gelées ; la préparation des œufs et des crêmes ; enfin des recettes pour les liqueurs et autres breuvages,—sur les marinades, les légumes et les salades ; aussi, quelques recettes diverses. Le tout précédé par quelques aphorismes sur la science du bien vivre.

EDITION

Revue, Corrigée et Considerablement Augmentée.

MONTREAL :

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR LOUIS PERRAULT,

RUE SAINT VINCENT.



ENREGISTREE

conformément à l'Acte Provincial, intitulé :

"Acte pour protéger la propriété littéraire."



INTRODUCTION.

Il n'est peut être pas inutile de faire ici une mention des devoirs d'une bonne cuisinière : d'abord elle doit apporter tous ses soins pour tenir dans une grande propreté ses ustensiles de cuisine ; ne jamais employer que des choses qui soient convenables, telles que de la bonne farine, du bon beurre et des œufs frais, faire les fri-cassées avec de la crème douce, autrement elles se gâteront ; porter une constante attention au mangé qui se trouve sur le feu ; ne pas se servir d'un couteau qui aura tranché de l'oignon ou de l'ail, pour couper le pain ou le beurre ; goûter les mets avec délicatesse, ayant soin de ne pas y remettre la cuiller ou la fourchette sans l'essuyer, ce qui peut se faire facilement en tenant de l'eau chaude à proximité pour laver sur-le-champ ce dont elle s'est servi. Avoir toujours près de soi un linge net pour essuyer le tour des plats que l'on doit servir ; savonner la lavette lorsque l'on lave la vaisselle, et non pas piquer une fourchette dans un gros morceau de savon, ce qui fait un gaspillage et ne lave pas mieux pour cela. Il est même arrivé que des personnes se sont trouvées indisposées d'avoir pris leur thé dans des tasses où il était resté du savon : enfin, la cuisinière devra bien laver les herbes, le riz, les pois, les fèves, et généralement tout ce qu'elle apprêtera.

Il est aussi très urgent, pour une cuisinière, lorsqu'elle travaille la pâtisserie, de ne jamais laisser coller sa pâte sur son pétrin,—elle doit aussi choisir l'endroit le plus froid de la maison pour pétrir n'importe quelle pâte ; son pétrin devrait être de pierre ou de marbre poli, la pâte s'y attachant moins. Ses mains doivent toujours être bien nettes et asséchées de farine car moins elles touchent à la pâte, plus elle est légère,—pour cela, il ne faut pas qu'elle soit trop roulée. Il est bon qu'elle fasse tremper le beurre salé pour n'importe quelle pâtisserie.

Elle doit aussi faire cette différence, que les confitures sont ordinairement trop sèches pour supporter la cuisson de la pâte d'une tarte,—il est mieux, en ce cas, qu'elle fasse cuire sa pâte avant,

NOUVELLE C U I S I N I E R E CANADIENNE.

APHORISMES

SUR LA SCIENCE DU BIEN VIVRE.

Le coup d'œil bienveillant, l'aimable sourire de la maîtresse de la maison et de sa fille sont l'heureux pronostic d'une cordiale et douce hospitalité.

Savoir faire les honneurs de chez soi, c'est savoir oublier qu'on en est le maître.

Regardez à deux fois avant d'inviter un convive ; mais n'oubliez pas que dès que vous l'avez reçu, il est plus que votre hôte, il est votre ami.

L'administration domestique est la pierre angulaire de la prospérité de la famille.

En cuisine, qui veut la fin veut les moyens : la première règle de la durée du bien vivre consiste dans le maintien

de l'équilibre entre le revenu et la dépense.

C'est à une prudente économie qu'il faut demander les moyens d'orner la table d'une parure inusitée, aux occasions où le cœur doit trouver, dans la libre allure du festin, le plaisir d'une douce expansion.

Nos mœurs progressent : on ne demande plus à boire, on demande à rire.

“ Peu et bon,” dit le sobre. “ Beaucoup et bien,” dit le gastronome.

Offrir deux ou trois fois la même chose, ce n'est pas savoir faire les honneurs de chez soi, c'est devenir importun.

Jeune fille, si un convive indiscret s'écarte des préceptes du savoir-vivre et franchit les limites des convenances, parlez-lui de votre mère, de votre père : le nom de la famille est la sauvegarde de la décence et de la pudeur.

La table n'est pas le champ clos de l'intempérance ; elle est une lice aimable ouverte à l'appétit.

A table, l'œil de la maîtresse de maison doit avoir la vivacité de celui de l'aigle et la douceur de la colombe.

Acceptez le partage d'un fruit ; mais ne l'offrez jamais.

Les cris et les gros rires sont aussi déplacés à table que ceux qui demandent qu'on leur fasse passer du *bouilli* et de la *volaille*.

Le grand art de la maîtresse de maison consiste à traiter ses convives de manière à faire disparaître en eux l'inégalité des rangs.

Quoiqu'on parle à voix basse à table, il ne faut jamais que ce qui y est dit soit de nature à ne pas être entendu par l'ouïe la plus délicate.

Acceptez le moins possible à dîner chez ceux qui réservent quelques-uns des plats entiers et ne les font pas tous découper.

Défiez-vous de ceux qui parlent de leurs dîners, qui vantent leurs vins : c'est l'orgueil de Diogène qui perce à travers les trous de son manteau.

L'esprit de la maîtresse de maison consiste surtout à faire briller celui des autres.

A table, gardez-vous du blâme ; mais soyez circonspect. S'extasier mal à propos, c'est faire souvent un sot compliment.

Savoir placer ses convives à table, c'est faire preuve de goût et d'esprit. Le voisinage d'un aimable vieillard n'est point à dédaigner pour la jeune fille ; celui d'une femme qu'a mûrie l'expérience est souvent pour le jeune homme une heureuse leçon.

Du choix des Viandes.

Du Bœuf.—Si le bœuf est jeune, sa viande sera d'un beau rouge, et très tendre au toucher. Le gras devra être plutôt blanc que jaune; quand il se trouve d'une couleur terne, c'est bien rare qu'il soit bon. La chair du bœuf est toujours molle quand ce dernier a été nourri de pain de lin.

Du Lard.—Si la couenne est dure et épaisse, l'on reconnaît par là que le cochon est vieux. La couenne mince est toujours préférable. L'on peut voir que le lard est frais quand la chair est douce et luisante; si au contraire elle est gluante, il n'est pas loin d'être gâté.

Du Mouton.—Voyez si la chair est d'un beau grain et d'une bonne couleur, et que le gras soit bien blanc.

De l'Agneau.—Si sa chair est d'une couleur verte ou jaune, il est vieux tué et près de se gâter.

Du Veau.—Celui qui a la chair blanche est toujours le préférable et en même temps le plus sain.

LARD SEC.—Si la couenne est mince et que le gras soit rouge et ferme, que le maigre qui se trouve près de l'os soit de bonne couleur, il est jeune et de bonne qualité.

DU JAMBON.—Enfoncez un couteau bien affilé le long de l'os du jambon, et si en le retirant votre couteau est net et sent bon, il est de bonne qualité. Si au contraire votre couteau en sort gluant et sent mauvais, gardez-vous de l'acheter.

Du choix des Volailles.

DINDES.—S'il est jeune, ses pattes seront noires et souples, et ses yeux seront brillants. Si au contraire il est vieux, ses yeux seront abattus et ses pattes dures et sèches.

OIES.—Si elle est jeune, son bec sera jaune et ses pattes très souples. Si au contraire elle est vieille, son bec et ses pattes seront rouges.

POULES.—Si sa crête et ses pattes sont rudes et dures, elle est vieille ; si au contraire, elles sont douces et souples, elle est jeune.

CANARDS SAUVAGES ET APPRIVOISÉS.—S'ils sont jeunes, leurs pattes seront douces et souples ; si au contraire ils sont vieux, ils ont la partie basse du corps très dure. Un canard sauvage a les pattes rouges et plus petites que celui qui est apprivoisé.

PERDRIX.—Si elles sont jeunes, elles ont le bec noir et les pattes jaunes ; si elles sont vieilles, leur bec est blanc et leurs pattes bleues. L'on peut reconnaître, par la dureté et la rudesse de leurs pattes, toutes volailles apprivoisées ou sauvages.

LAPINS ET LIEVRES.—S'ils sont jeunes, ils seront blancs et leur chair sera ferme ; leurs oreilles se déchireront comme du papier gris. S'ils sont vieux, leur chair sera noire et molle. Un lapin, s'il est vieux, il sera noir, sa chair sera molle, et ses oreilles raides. S'il est jeune, il sera blanc et sa chair ferme.

Du choix des Poissons.

MORUE.—Les ouies doivent être bien rouges ; qu'elle soit bien épaisse près du cou, la chair blanche et ferme, et les yeux frais. Si elle est gluante et molle, elle n'est point bonne.

SAUMON.—S'il est frais, la chair est d'un beau rouge, les ouies particulièrement, les écales brillantes et le tout ensemble très ferme.

ALOSE.—Si elle est bonne, elle est épaisse et blanche ; les ouies rouges et les yeux brillants ; le corps doit être ferme. La saison de ce poisson est dans les mois de mai et juin.

MAQUEREAU.—Sa saison est dans les mois de mai, juin et juillet, comme ce poisson est très tendre, il est impossible de le conserver aussi longtemps que les autres sans le saler.

TRUITE.—Ce poisson, pour qu'il soit bon, doit être cuit aussitôt qu'il a été pêché. Quand vous les achetez, faites attention à ce que les ouies soient rouges et difficiles à ouvrir ; les yeux brillants et le corps ferme. Sa saison est dans les mois de juillet, août et septembre.

HOMARDS.—S'il n'y a pas longtemps qu'ils ont été pris, les serres auront une forte motion si vous mettez votre doigt sur les yeux. Le plus pesant est le meilleur. Le mâle est généralement le plus

petit, mais sa chair est la plus ferme et le rouge plus foncé. L'on peut reconnaître la femelle en ce qu'elle a la queue plus courte et plus étroite que le mâle.

ECREVISSES.—Celles qui sont de grosseur moyenne sont considérées comme les meilleures. Elles sont bonnes tant que leur corps a bonne odeur, et que leurs pattes sont raides. Leurs yeux sont sans brillants quand elles sont vieilles.

Le plus grand soin possible doit être apporté dans la cuisson du poisson, car rien n'est plus mauvais quand il est mal nettoyé et mal cuit.

CHAPITRE I.

Soupes Grasses.

AU CHOU.

Prenez un gallon d'eau par trois livres de viande ; faites bouillir votre eau avant d'y jeter la viande ; coupez un oignon en quatre, et mettez dans la marmite un moyen chou que vous aurez haché ; salez le tout à votre goût et faites bouillir pendant quatre heures. On pourroit y ajouter de la sarriette, du persil, des navets et des carottes.

AU RIZ.

Par trois livres de viande, un gallon d'eau que vous ferez bien bouillir avant, mettez-y deux cives, des carottes et poireaux, que vous couperez ; ensuite jetez une tasse de riz bien lavé dans le bouillon, une heure avant de le tirer.

L'on peut attacher dans un petit sac, le riz, pour qu'il puisse renfler.

AU BARLEY.

Même procédé que pour le riz, seulement qu'il faut que le barley bouille durant deux heures. On y peut mêler un peu de chou, carottes, persil, navets.

AU VERMICELLE.

Même procédé que pour le riz, mais le vermicelle devra bouillir une demie heure avant de tirer la soupe. Il est préférable de faire usage pour cette soupe, de la volaille à d'autres viandes.

PRÉPARATION DU VERMICELLE.

Battez le jaune et le blanc d'un œuf avec de la farine pour en faire une pâte dure ; roulez le tout bien mince ; laissez la sécher un quart d'heure ; pliez et coupez la pâte bien fine.

A LA TORTUE.

Une tête de veau sciée en deux ; enlevez les yeux et la cervelle ; faites bouillir la tête avec les pieds dans deux gallons d'eau ; lorsqu'ils seront presque cuits ; hachez la viande par petits morceaux ; jetez la cervelle dans le jus coulé de la tête et des pieds, ce qui l'épaissira ; ajoutez de l'oignon fris dans du saindoux, avec un peu de farine et sucre rôti, pour colorer ; jetez deux verres de bon vin dedans, avec tête de clous, sel, poivre marjolaine, sarriette, persil, thym, à votre goût. On peut aussi y faire entrer quatre œufs cuits durs et coupés. Faites ensuite bouillir le tout, pendant

une demie heure. On met aussi un morceau de jarret de bœuf dans le bouillon pour donner plus de substance à ce dernier.

Soupes Maigres.

AU VERMICELLE.

Voyez la préparation du vermicelle telle qu'indiquée page 14. Faites bouillir deux pintes d'eau, frire dans du beurre un oignon coupé bien fin ; jetez-le dans l'eau qui bouille avec poivre, sel et un peu de persil ; ajoutez-y votre vermicelle par petite poignée en brassant le tout que vous laisserez sur le feu l'espace d'une demie heure.

AU CHOU.

Coupez le chou bien fin, et faites-le bien bouillir ; tranchez quatre oignons que vous ferez frire avec du beurre dans la poêle, taillez ensuite une grande assiettée de pain que vous ferez aussi frire dans le beurre ; mettez le tout avec le chou ainsi que poivre et sel ; une heure pour bouillir le tout ensemble. On peut y mettre une carotte hachée fine, et du persil.

AUX FEVES.

Mettez une pinte de fèves dans un gallon d'eau froide ; laissez les jeter un bouillon, et ôtez la première eau ; remettez même quantité d'eau tiède, et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles s'écrasent ; faites frire dans du beurre de l'oignon que vous aurez haché bien fin, ajoutez-y poivre et sel, mêlez le tout, et au moment de tirer votre soupe bien cuite, jetez dedans en brassant un demi-setier (*) de lait ou de crème.

AU POISSON.

Faites consommer une carpe, ou autre poisson, dans un demi gallon d'eau ; et lorsqu'il sera bien cuit, tordez le poisson dans un linge ; mettez dans le jus un oignon tranché bien fin et fris dans le beurre ; ajoutez une demie tasse de riz, du poivre, du sel. et persil. Cuisez le tout une heure.

PUREE AUX POIS.

Une pinte de pois dans un gallon d'eau froide. Faites bien bouillir le tout, que vous jetterez ensuite dans la passoire, écrasant les pois avec une cuiller, pour les réduire en purée ; remettez

(*) Demie-setier veut dire *demiarre*.

cette dernière dans la marmite, y ajoutant de l'oignon tranché fin et fris dans le beurre ; des herbes salées hachées bien fines, et une pincée de sarriette.

Faites bouillir le tout encore une demie heure ; on la mange avec des tranches de pain grillé, que l'on coupe par morceaux.

AUX LENTILLES.

Faites-les bouillir dans l'eau, quand elles seront cuites, mettez-y de l'oignon que vous aurez fait frire dans le beurre, et laissez encore bouillir en y ajoutant une chopine de lait, avec poivre et sel.

AUX HUITRES.

Jetez vos huitres avec leur jus coulé dans un poêlon ; y mettant un morceau de beurre, poivre et du pain émietté fin, ou si vous le préférez, du pain rôti ou des marrons. (*) Faites-la bouillir une demie heure.

CHAPITRE II.

Du Bœuf.

RECETTE POUR SALER BŒUF, LANGUES, ETC.

Pour un gallon d'eau, une livre de sel, $\frac{1}{4}$ d'once de salpêtre, une demie livre de sucre, le tout infuser pendant quelques heures avant d'y mettre la viande, que

(*) Marron est la traduction de *Crackers*.

l'on peut laisser tremper pendant quinze jours. Battre la langue avant de la saler, mettre un poids, sur le couvercle.

ROGNON DE BŒUF.

Séparez-le en deux, sur l'épaisseur du flanc ; piquez dessus huit bardes de la grosseur du doigt ; hachez de l'oignon ; poudrez de farine, poivre, sel et persil, ajoutez un peu de saindoux : mettez le tout dans un demi-setier d'eau, et laissez-le bouillir pendant trois heures, à petit feu, le remuant de tems à autre.

BŒUF A LA MODE.

Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-le de farine, bardez-le et faites lui prendre la couleur à petit feu en le remuant ; ajoutez une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, tête de clous, clous de girofle, du thym et de la marjolaine, à votre gout ; il faut une chopine d'eau.

BŒUF RÔTI.

Le morceau où se trouve le filet est le plus recommandable. Placez-le à la cuisinière avec poivre et sel, arrosez-le du jus qui en découle pendant une heure ; ajoutez ensuite une chopine d'eau dans la cuisinière, et continuez de l'arroser avec cette eau jusqu'au moment de

le tirer. Si c'est un gros morceau, prenez au moins trois ou quatre heures pour le cuire.

BIFTEC.

Préparez un plat dans lequel vous déposerez poivre et sel, et que vous tiendrez sur un poêle, ou au-dessus de l'eau bouillante ; quand la grillade aura été bien battue, mettez-la sur un gril ayant une bonne braise dessous ; retirez-la tous les cinq minutes pour la presser dans votre plat, où vous placerez aussi du beurre, si le bœuf n'est pas bien gras ; quand il est tiré, jetez un verre à vin d'eau bouillante dans la sauce.

RAGOUT DE BŒUF.

Coupez les morceaux de la grosseur des patates ; mettez de l'eau bouillante pour couvrir le bœuf, et ajoutez-y un peu de farine rôtie, deux oignons, de la ciboule, un peu de têtes de clous, avec poivre et sel, persil et sarriette,—deux heures sur le feu.

RONDE DE BŒUF SALEE.

Faites-la cuire sans bouillir avec un chou coupé en quatre durant quatre heures ; le chou ne devra cuire que deux heures.

DUMPLINGS AU BŒUF SALÉ.

Hachez du suif bien fin, environ une

livre ; mettez un demi-setier de lait dans la moitié d'une terrine de farine, battez le tout comme de la pâte à pain, faites-en des boulettes plus grosses qu'un œuf ; ajoutez-les à votre bœuf avec un peu de poivre, et faites cuire le tout une heure et demie.

LANGUE DE BŒUF SALEE.

Faites la cuire sans bouillir jusqu'à ce que vous puissiez lever la peau ; laissez la refroidir, et la tranchez mince avant de la servir.

FRICASSEE DE LANGUE DE BŒUF.

Faites bouillir votre langue tendre, pelez-la, et coupez en tranches fines, faites frire ces tranches, ôtez la graisse, et mettez autant de bouillon que vous en voulez pour faire une sauce ; un paquet de fines herbes, un oignon, du poivre et du sel, de la muscade, un verre de vin blanc ; faites mitonner le tout une demie heure ; ôtez les tranches, coulez votre sauce, remettez le tout au feu, battez le jaune de deux œufs, un peu de muscade, un morceau de beurre roulé dans la farine ; faites prendre et servez.

✕ LANGUE FRAICHE BOUILLIE.

Prenez-en deux, mettez-les dans une

marmite, couvrez-les d'eau, laissez-les deux heures, pelez-les et remettez au feu avec une chopine de bouillon, un demi-setier de vin blanc, un paquet de fines herbes, un peu de poivre et sel, clous, des navets et carottes coupées en tranches, un morceau de beurre roulée dans la farine ; laissez bouillir deux heures doucement ensemble, retirez les épices et herbes et servez. Vous pouvez omettre les carottes et navets ou les faire bouillir à part.

CHAPITRE III.

Du Veau.

POITRINE DE VEAU FARCIE.

Enlevez avec soin la peau qui couvre l'épaule, pour en extraire cette dernière ; sciez les côtes par le milieu, sans toucher à la viande ; prenez la viande de l'épaule avec du lard gras, faites-en une farce, en la hachant bien fine, la faisant revenir dans la poêle avec du saindoux, y ajoutant poivre, sel, sarriette, persil, marjolaine, têtes de clous, de l'oignon, quelque clous de girofle pilés ; brassez le tout ensemble, retirez-le peu après du feu, y ajoutant encore une poignée de mie de pain, deux jaunes d'œufs et un dessus de crème, ou du lait ; brassez

tout cela de nouveau ; et mettez cette farce dans la poitrine à la place de l'épau-
le enlevée ; renfermez la farce en de-
dans, par une couture, beurrant et pou-
drant de farine toute la pièce ; placez-la
dans la cuisinière avec une chopine d'eau,
du poivre et du sel.

CÔTE DE VEAU A LA MODE.

Coupez du quartier de devant, dix à
douze morceaux des côtes, que vous
poudrez de farine, avec poivre et sel ;
faites-les rôtir dans du saindoux ; cela
fait, ajoutez-y quatre carottes et quatre
oignons tranchés, trois pincées de per-
sil, une petite branche de sarriette, un
peu de têtes de clous, trois chopines
d'eau, et faites bouillir le tout, en le
brassant souvent.

TRANCHES DE VEAU AUX ŒUFS.

Coupez vos tranches, battez les beau-
coup ; battez six œufs, jetez vos tran-
ches dedans avec poivre et sel ; mettez
le tout dans du saindoux bouillant, et
faites cuire lentement.

GRILLADES DE VEAU.

Battez bien les grillades, mettez-les
dans la poêle avec saindoux, poivre et
sel ; faites cuire lentement, poudrez de

farine en petite quantité, et ajoutez-y des grillades de lard salé.

FESSE DE VEAU A LA DAUBE.

Piquez la fesse avec une vingtaine de bardes et une dizaine de clous de girofles, poudrez un peu avec le farinier, faites chauffer du saindoux au fond du chaudron, placez-y la pièce avec des oignons, ajoutez-y poivre et sel; tournez la pièce de tous les côtés, jusqu'à ce qu'elle soit rôtie; ajoutez un demi-setier d'eau, aussi sarriette et persil; au moment de la retirer du feu, mettez dans le chaudron un verre de madère; cuisez lentement.

TÊTE DE VEAU BOUILLIE.

Sciez la tête en deux, ôtez la cervelle, aussi les yeux avec une fourchette; arrachez la petite peau fine de dessus la cervelle et les veines; mettez la cervelle bouillir dans un linge, en même temps que la tête, les pieds et la fraise; la cervelle cuite, délayez-la comme l'on fait des crêpes, avec trois œufs, lait et farine: ajoutez-y un peu de sarriette, poivre et sel, faites cuire dans la graisse bouillante, ce qui vous fournira de quoi orner avec des beignets le tour du plat, où vous aurez déposé la tête bouillie.

EPAULE DE VEAU.

Mettez-la dans une marmite avec un peu de beurre, sel, poivre, sarriette, marjolaine, thym et de l'oignon, piquez-la de cloux, des tranches de patates et un peu d'eau, faites-la bouillir doucement, et servez-la chaude.

CHAPITRE IV.

De l'Agneau et du Mouton.

FESSE DE MOUTON BOUILLIE.

Faites-la bouillir avec un chou coupé en quatre; mettez-y trois navets que vous pilerez dès qu'ils seront cuits, avec beurre, poivre et sel. Placez le chou dans un plat à patates, votre navet aussi à part. Faites une sauce au beurre, en employant de l'eau et de la farine; brassant cette sauce tout le temps qu'elle est sur le feu, et jusqu'à ce qu'elle bouille.

AGNEAU AUX POIS VERTS.

Prenez un morceau d'agneau que vous couperez en pièces de quatre doigts; mettez une pinte de pois verts avec un peu de farine rôtie brune, ajoutez-y un peu de poivre, sel et persil, avec de l'eau bouillante pour couvrir la viande; faites cuire une heure.

CÔTES DE MOUTON EN PAPILOTTES.

Coupez des petites côtes, frappez avec un rouleau sur les os, les ayant poivrées et salées, enveloppez-les une à une dans du papier beurré, et placez-les sur le gril ; retournez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur ; en les retirant, passez du beurre dessus avec un peu d'eau bouillante ce qui fera une sauce.

SELLE D'AGNEAU.

Coupez l'agneau par le milieu du corps, conservant les deux quartiers de derrière ensemble, pour en faire une selle ; poivrez, salez et ajoutez gros comme un œuf de beurre, faites rôtir à la broche dans la cuisinière, où vous placerez une pinte d'eau, pour arroser souvent la pièce, qui devra cuire pendant deux heures.

HARICOT DE MOUTON.

Sciez les côtes sur le travers, ensuite séparez-les de deux en deux côtes, mettez-les dans l'eau bouillante, qui excédera de deux doigts la viande, avec poivre, sel et autant de tranches de navets que de côtes de mouton ; deux oignons coupés en quatre ; quatre cuillerées de farine rôtie dans du saindoux ; ajoutez-y quelques têtes de clous pilées, du persil, et faites bouillir le tout une heure et demie.

CÔTELETTES DE MOUTON.

Mettez vos côtes, poudrées de farine, rôtir dans la poêle avec saindoux, poivre et sel ; une fois cuites jetez un peu d'eau chaude, pour augmenter la sauce.

CHAPITRE V.

Du Cochon.

DE LA CÔTELETTE.

Mettez dessus, poivre et sel, sciez les côtes avant de la mettre au feu ; ajoutez trois gousses d'ail, dans le gras, si vous l'aimez, et faites rôtir.

FILETS A LA SAUCE ROBERT.

Coupez-les en quatre morceaux de l'épaisseur d'un doigt, jetez dessus poivre et sel ; faites fondre du saindoux dans la poêle, cuisez vos filets doucement, retirez et placez-les dans un plat. Tranchez des oignons, que vous ferez frire avec poivre et sel, dans un peu de saindoux, avec une poignée de miettes de pain ; faites revenir un peu cette sauce, et y ayant mis un peu d'eau, versez-la sur les filets que vous avez dû tenir dans un plat à part.

FRESSURE DE COCHON.

Coupez-la en tranches épaisses d'un

pouce, et faites-la rôtir comme les filets, si vous aimez la sauce Robert, ou seulement avec poivre et sel.

BOULETTES AU PORC FRAIS.

Hachez bien fin deux livres de porc frais, avec de l'oignon, y mêlant poivre, sel et persil ; roulez cela par boulettes dans la farine, afin de les lier ensemble ; mettez du saindoux dans la poêle, et quand il sera chaud, placez les boulettes pour rôtir, les tournant pour faire cuire tous les côtés. Ensuite ajoutez un peu d'eau à la moitié des boulettes, avec poivre, sel, six clous, six têtes de clous ; laissez le tout cuire trois quarts d'heure, à petit feu. Un verre de vin dedans si vous l'aimez.

RAGOUT DE PATTES DE COCHON.

Prenez deux pattes que vous ferez scier en quatre, ôtez les argots, mettez dans le chaudron trois pintes d'eau, trois oignons, persil, poivre, sel, cinq cuillerées de farine rôtie, laissez bouillir pendant quatre heures, en brassant de tems à autre.

TÊTE DE COCHON EN FROMAGE.

Coupez une tête en quatre, nettoyez-la comme il faut, jetez de côté le muffle,

faites bouillir le reste de la tête avec trois doigts d'eau par dessus ; quand elle sera à peu près cuite, retirez-la du feu ; coupez-la alors par petits morceaux de la grosseur d'un dé moyen ; ajoutez-y poivre, sel, clous, têtes de clous, un demi-setier de vin blanc, coulez le bouillon, pour enlever plus facilement les petits os, et remettez le tout bouillir un quart d'heure de plus. Laissez refroidir dans des moules ou dans des plats creux.

POUR RÔTIR COCHON DE LAIT.

Préparez de la farce comme suit :— Hachez la fressure bien fine avec un peu de lard et de bœuf, aussi de l'oignon bien fin ; faites cuire avec du saindoux, ajoutant poivre, sel, persil, sarriette, clous de girofle et marjolaine ; quand vous retirez ce qui précède du feu, battez un jaune d'œuf dans de la crème avec de la mie de pain, puis brassiez cela avec le reste, ayant mêlé le tout ensemble, insérez-le dans le corps du cochon, ayant soin de coudre l'ouverture. Placez ensuite le cochon frotté avec de la graisse à la broche dans la cuisinière, où vous jetez une chopine d'eau avec poivre et sel, pour arroser la pièce, de dix minutes en dix minutes. Un gros cochon de lait devra cuire trois heures et lentement. Pour le servir on

sépare d'abord la tête du corps, puis on fend le reste du corps de la tête à la queue.

CHAPITRE VI.

De la Volaille.

SAUCE AU CÉLERI, POUR POULETS, PERDRIX, DINDES RÔTIS, ETC.

Faites bouillir votre céleri jusqu'à ce qu'il soit tendre, ajoutez de la muscade, du poivre, du sel, un morceau de beurre roulé dans la farine, un verre de vin rouge, une cuillerée de jus de champignon et un demi-setier de bon bouillon, et faites bouillir le tout ensemble. Au lieu de vin vous pouvez mettre un demi-setier de crème.

SAUCE A L'ÉCHALOTTE.

Prenez des échalottes, hachez-les bien fines, mettez-les dans un poëlon avec un verre de bouillon ; lorsqu'elles sont cuites, mettez une cuillerée de vinaigre, poivre et sel, un petit morceau de beurre roulé dans la farine, deux cuillerées de jus de champignon ; faites bouillir deux minutes, et votre sauce sera faite.

FARCE DE DÉBRIS DE VOLAILLES.

Hachez le cœur et le foie des volailles,

très fin, avec de l'oignon. Faites frire dans du saindoux avec du pain émietté, poivre, sel, persil, tête de clous, etc.

FARCE DE PATATES.

Faites bien cuire des patates, ôtez l'eau, et écrasez-les en marmelade, avec beurre, lait ou crème, poivre, sel et persil.

AUTRE.

Hachez du porc frais bien fin avec de l'oignon ; faites revenir dans la poêle avec épices à votre goût, et en retirant du feu, jetez-y du pain émietté avec un jaune d'œuf battu dans la crème : brassant le tout.

DINDE A LA DAUBE.

Ce dinde se prépare et se cuit comme la fesse de veau, indiquée page 23.

DINDE BOUILLI.

Emiettez du pain avec deux jaunes d'œufs, sarriette, persil, poivre, sel, le tout bien fin ; cousez cela dans la poitrine du dinde et mettez-le dans la soupe.

DINDE RÔTI.

Frappez l'os de l'estomac avec un rouleau ; insérez une farce de patates, comme dit plus-haut ; frottez le dinde

avec du beurre et poudrez-le de farine, poivre et sel ; jetez trois demi-setiers d'eau dans la cuisinière, et arrosez la pièce de tems à autre.

HACHIS DE DINDE.

Coupez les morceaux bien menus, mettez quelques cuillerées de bouillon, de l'oignon haché fin, persil, poivre et sel, dans une roquille d'eau ; en retirant du feu, ajoutez un dessus de crème avec un jaune d'œuf battu.

DINDE EN BEATILLES.

Si le Dinde est maigre, il est mieux de le mettre en béatilles. Vous le coupez en une douzaine de morceaux, que vous piquez de bardes, et faites rôtir avec de la farine dans du saindoux ; quand ils seront rôtis, jetez de l'eau assez pour les couvrir d'un pouce, avec poivre, sel, persil et sarriette.

N. B.—Il faut toujours faire bouillir des rognons de volailles à part, et à grand'eau, et quand ils sont cuits, les jeter dans les béatilles ; si vous ne prenez cette précaution, vous risquez de gâter votre mets.

OIE RÔTIE.

Hachez quatre oignons bien fins, que

vous ferez frire avec poivre, sel, persil, pain émietté, et une bonne poignée de sauge ; mettez cette farce dans l'oie, que vous placerez à la broche de la cuisinière avec une chopine d'eau, pour arroser souvent, ayant soin de le tourner.

Si vous le préférez vous pourrez vous servir de la farce aux patates indiquée pour le dinde. On mange généralement l'oie avec compotes de pommes ou d'atocas.

POULETS RÔTIS.

Choisissez celle des trois farces indiquées ci-dessus, qui vous plaira le mieux, et l'ayant mise dans le poulet, liez des bardes avec du fil à l'entour de ce dernier, et mettez-le dans la cuisinière avec un peu d'eau au fond de celle-ci, pour arroser.

POULETS EN BEATILLES

Même procédé que pour le dinde, page 31.

FRICASSÉE DE POULETS A LA SAUCE BLANCHE.

Coupez les poulets par morceaux que vous poudrez de farine ; faites-les revenir dans la poêle, avec poivre, sel, oignon et persil ; une fois rôtis, ajoutez une chopine d'eau pour deux poulets, et faites bouillir durant trois quarts d'heure ;

battez deux jaunes d'œuf et un dessus de crème, jetez cela dedans, au moment de retirer du feu, toujours en brassant.

CANARDS GRAS.

Les canards se préparent avec la même farce que les oies, se cuisent de la même manière, et se mangent avec les mêmes compotes.

CHAPITRE VII.

Du Gibier.

CIVET AU LIEVRE.

Suspendez le lièvre par les pattes de derrière, pour lui enlever toute la peau, tant du corps que des pattes, comme l'on fait de la peau d'une anguille, jusqu'à la tête : ôtez l'intérieur et gardez le foie ; coupez la pièce en huit morceaux, et mettez-les tremper dans un verre de vinaigre, et un demi-setier d'eau, durant quatre heures, tirez et asséchez cette viande entre deux linges ; piquez deux bardes dans chaque morceau, placez-les dans le chaudron avec de l'eau par dessus la viande, ajoutez poivre, sel, persil, tête de clous pilés, avec quatre cuillerées de farine rôtie ; faites cuire deux heures. Ecrasez le foie dans un verre et demi

de vin de Porte, et jetez cela dans le civet, en brassant encore un quart d'heure avant de le retirer du feu.

PERDRIX AUX CHOUX.

Faites frire quatre oignons hachés fins, avec une poignée de miettes de pain ; ajoutez poivre, sel, persil, sarriette et thym, dans un peu de saindoux ; insérez cette farce dans le corps de la perdrix que vous barderez et poudrez de farine ; mettez-la rôtir lentement, dans du saindoux, et ôtez-la de dessus le feu ; hachez un petit chou avec quatre oignons, poivre sel, persil, sarriette, faites rôtir ces derniers dans votre sauce ; quand ils seront cuits, vous ajouterez un demi-setier d'eau ; laissez le tout encore une heure sur le feu, remuant de tems en tems le tout avec précaution. Placez deux morceaux de pain grillé ou rôti, dans le fonds du plat, avant de servir.

PERDRIX AUX LENTILLES.

Suivez la direction qui précède pour les perdrix aux choux, mais au lieu de ces derniers, prenez un demi-setier de lentilles bien lavées, que vous jetterez dans un demi-setier d'eau avec sel, poivre, persil, thym, tête de clous. Faites cuire le tout en brassant une heure ; et un verre de vin blanc avant de tirer.

CANARDS MAIGRES AUX EPICES.

Ouvrez vos canards, et lavez-les dans plusieurs eaux, insérez-y une farce à l'oignon haché avec miette de pain, sel et poivre ; laissez-les bouillir deux heures dans de l'eau ; les ayant retirés, gardez votre jus ; faites-les rôtir avec beurre, farine et épices, sur tous les côtés ; remettez-les de nouveau avec le jus et quelques tranches d'oignons, ou échalottes, persil, un verre de bon vin, etc.

VIEILLE TOURTE A LA DAUBE.

Piquez six tourtes de bardes, mettez dedans farce d'oignon hachée avec mie de pain et assaisonnée ; cousez-les et mettez-les dans une marmite avec quatre cuillerées de farine rôtie brune, dans du saindoux, avec trois chopines d'eau ; laissez cuire deux heures, et ajoutez sel, poivre, oignon ou autres herbages à votre goût ; remuez-les de tems à autre.

JEUNE TOURTE A LA CRAPAUDINE.

Ouvrez six tourtes sur le dos ; frappez-les avec un rouleau sur l'estomac ; placez-les dans le fond de votre chaudron, avec un morceau de beurre, poivre, sel, persil, ciboule, oignon, et un demi-setier d'eau. Faites cuire à petit feu. Mettez aussi farine rôtie, si c'est votre goût.

BECASSES ET BECASSINES.

Après les avoir vidées, bardez-les, placez-les à la broche ; jetez du pain rôti au fond de la cuisinière, sur lequel tombera le jus ; puis reportez vos rôtis de pain dans votre plat, plaçant les oiseaux dessus, avant de servir.

DES GRIVES.

Faites rôtir tout simplement avec poivre et sel, une rôtie de pain dessous ; on les vide si c'est le goût.

DES PLUVIERS.

Même procédé que pour les bécasses et bécassines.

DES PIGEONS.

Il faut les barder, leur faire jeter généralement un bouillon et les retirer ; les faire alors rôtir couleur d'or, dans du saindoux avec poivre et sel, puis les remettre dans le jus avec épices, herbes fines et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

OISEAUX BLANCS.

Se cuisent enveloppés dans du papier blanc beurré, avec poivre et sel seulement, et à petit feu.

CHAPITRE VIII.

Du Poisson.

DORÉ RÔTI.

L'ayant écalé, faites-le égoutter, puis séchez-le entre deux linges ; poudrez-le de farine avec poivre et sel ; mettez-le dans le beurre chaud pour rôtir. On en fait un plat excellent en gras, en le faisant cuire dans le saindoux, avec grillades de lard.

DORÉ BOUILLI.

Une pièce de deux pieds doit être mise dans l'eau bouillante, avec un peu de sel, pendant vingt-cinq minutes sur le feu sans bouillir. Ornez votre plat de persil vert. Faites sauce au beurre.

ETURGEON EN RAGOUT.

On l'échaude, on enlève la peau, on le coupe par morceaux, les roulent dans la farine avec poivre, sel et clous ; on les fait rôtir dans le beurre couleur d'or ; puis on ajoute de l'eau au moins un pouce au-dessus du poisson, avec thym, persil et oignon. Prêtez-y attention pour retirer les morceaux en bon ordre.

ÉTURGEON EN BOULETTES.

Après avoir échaudé la pièce, pour en ôter la peau, hachez-en la chair ; jetez dessus, poivre, sel, persil, clous, oignon, deux jaunes d'œufs et du beurre ; faites-en des boulettes que vous roulerez dans la farine pour les lier, puis faites les rôtir dans le beurre ; les ayant retirées, placez-les dans l'eau, à la moitié de la boulette ; laissez-les cuire et surveillez-les, pour les empêcher de tomber en charpie.

ESCARGOT.

Mêmes procédés que pour l'éturgeon ; voir plus haut.

MORUE FRAICHE RÔTIE.

Il faut extraire l'intérieure par les ouïes, faire une farce d'oignon avec mie de pain, persil, sel, poivre et clous que l'on met dans la morue. On poudre de farine la pièce, avec poivre et sel, et on la place sur un gril dans une lèchefrite, avec précaution ; on fait une sauce au beurre, avec vin de Porte et un peu de sucre.

MORUE FRAICHE BOUILLIE.

L'ayant fait dégeler, on la met pour la retirer entière, enveloppée dans un linge bien attaché, sur un égouttoir ou

dans un plat, dans de l'eau bouillante, avec une cuillerée de sel ; une morue de deux pieds devra bouillir pendant vingt-cinq minutes.

MORUE SECHE.

Elle se mange rôtie sur le gril avec beurre et poivre ; l'ayant d'abord battue et fait tremper une nuit.

MORUE SECHE EN FRICASSEE.

La bien battre ; faites tremper une nuit ; mettez-la dans l'eau froide pour cuire ; ensuite vous la coupez en petits morceaux, et faites frire avec oignon et beurre ; jetez le tout ensemble, y ajoutant patates tranchées, poivre et un peu de crème.

MORUE SALÉE, BOUILLIE.

L'ayant fait dessaler, pliez-la dans sa première nature ; faites-la bouillir à grand'eau, sur un égouttoir ou dans un plat, ayant eu soin de l'attacher dans un linge, afin de la retirer entière et lui conserver de la mine.

SAUMON FRAIS.

Mettez-le dans l'eau bouillante avec une cuillerée de sel et un peu de vinaigre, en le piquant légèrement avec la

fourchette, vous verrez s'il est cuit. Il se mange avec sauce au beurre, ou vinaigre, huile, jus de champignon, poivre rouge et moutarde ; on coupe des œufs durcis, pour orner le plat et on y place aussi du persil vert.

LE MEME MARINÉ.

Si vous avez fait cuire un gros saumon, il vous en restera dans le plat servi ; prenez ces morceaux, jetez-les dans du vinaigre chaud avec poivre, sel, clous, tête de clous, poivre rouge, moutarde en graine, et un peu de gingembre ; placez cela sur le feu pendant un quart d'heure ; l'ayant retiré, couvrez et gardez pour manger froid, soit à souper ou à déjeuner.

ACHIGAN VERT, ET AUTRES POISSONS.

Après les avoir bien asséchés et poudrés de farine, poivre et sel, faites-les rôtir dans du beurre fondu bien chaud, par un feu modéré. Au moment de les tirer cuits, ajoutez un peu de beurre et d'eau, pour faire de la sauce, et laissez quelques minutes de plus sur le feu.

BARRE ET MASKINONGÉ.

Ces deux espèces de poisson, sont sans contredit les deux meilleurs du fleuve

St. Laurent, se cuisent comme le saumon frais, et se mangent avec les mêmes épices.

**DORÉ' OU ACHIGAN VERT A L'HUILE
D'OLIVE.**

Placez votre poisson bien net dans la poêle avec beurre, poivre, sel, échalottes ou ciboule, persil, un demi-verre à vin de vinaigre, un verre d'huile d'olive, un peu de poivre rouge ; remuez-le souvent, et retirez-le avec précaution, le glissant dans le plat ; ajoutez-y un verre d'eau pour augmenter la sauce. On peut aussi faire frire ces mêmes poissons dans du saindoux avec grillades de lard, poivre et sel, pour les jours gras.

GROSSE TRUITE AU COURT BOUILLON.

Coupez-la par morceaux, tranchez des oignons, mettez un morceau de beurre, des épices, un peu de farine, et faites cuire pendant une heure à petit feu ; au moment de la tirer, ajoutez un verre de vin de Porte.

EPERLANS.

On ne les vide pas ; après les avoir bien lavés on les assèche entre deux linges ; on les fait ensuite rôtir avec beurre, ou en gras avec saindoux, y ajoutant sel, poivre et farine ; ils doivent cuire promptement.

POISSONS BLANCS.

Les ayant écalés et asséchés, on les place sur le gril pour rôtir à petit feu, jetant dessus poivre et sel ; on mettra du beurre dans le plat au moment de les tirer pour faire de la sauce.

DU HARENG.

Faites-le bien dessaler, et après en avoir ôté l'écale, mettez-le rôtir sur le gril avec un peu de beurre ; ou bien on les fait cuire à l'eau chaude quelques minutes. Pour ceux qui sont fumés, on les fait revenir sur le gril avec beurre.

CHAPITRE IX.

Des Puddings.

SAUCE POUR LES PUDDINGS.

Vous brassez cette sauce avec du beurre, du vin, du sucre et un peu de farine, le tout devra bouillir quinze minutes. Elle servira pour toutes les puddings dont nous allons parler.

PLUMPUDDING.

Une douzaine d'œufs bien battus, six cuillerées de fleur, trois demiards de lait

froid, du raisin suivant le goût, de la muscade et cannelle, un peu d'écorce d'orange bien pilée, un peu de suif de mouton ; ébouillantez votre sac, et faites bouillir pendant trois heures ; au bout d'une demie heure que votre pudding aura bouilli, tournez-le, et brassez le sac, afin que le raisin se mêle.

AUTRE.

Prenez cinq œufs, ôtez un jaune, prenez cinq cuillerées de fleur, du sucre, au goût, de la muscade râpée un peu grosse, du gingembre si vous voulez ; deux cuillerées de bon beurre fondu, battez le tout un peu longtemps, ajoutez ensuite une chopine de crème ou de bon lait froid ; battez de nouveau pour mêler le tout, graissez un plat, qu'il soit assez grand pour n'être pas absolument plein, qu'il s'en manque environ un bon doigt : alors versez le tout et faites cuire dans un four ou poêle un peu chaud.

BOUILLI.

Huit œufs, un quarteron de sucre, battez votre sucre avec les œufs et mettez la farine miette à miette jusqu'à ce que la pâte soit un peu épaisse ; faites bouillir une chopine de lait avec de la cannelle et jetez-le dessus pour rendre votre pâte comme pour des crêpes très

épaisse, muscade et sucre à votre goût ; laissez lever le tout une demie heure ; lorsque l'eau bouille mettez cette pâte dans un linge bien attaché que vous aurez eu le soin de tremper dans l'eau bouillante, vous aurez aussi pris la précaution de le beurrer assez épais, de le poudrer d'un petit doigt de farine afin d'empêcher l'eau de pénétrer et vous mettez votre pudding bouillir dans cette eau pendant une heure et demie. L'on peut y ajouter si l'on veut, du raisin.

AU RAISIN.

Une pleine tasse à thé de farine, six œufs, ôtez deux blancs, gros comme un jaune d'œuf de beurre, un verre de franche eau-de-vie, sucre, cannelle, muscade, raisin à votre goût, du lait assez pour former de tout cela une pâte bien épaisse ; ensuite mettez le tout dans un linge trempé dans l'eau bouillante et enduit de beurre et de farine ; attachez-le bien serré, jetez-le dans l'eau bouillante, et faites-le bouillir une heure et demie.

AUX POMMES.

Prenez une demie terrinée de pommes, les éplucher et hacher bien menues ; prenez une demie terrinée de fa-

rine, cassez un quarteron de beurre par petits morceaux dedans, prenez de l'eau froide et délayez cette farine pour pouvoir la rouler sur une table, étendez-la une fois plus longue que large, étendez un lit de pommes soupoudré de muscade, sucre et cannelle pilés, jusqu'à ce que vos pommes soient employées, roulez ensuite votre pâte et fermez-la à chaque bout ; mettez-la dans un linge mouillé et préparé comme on fait aux autres puddings. Une sauce à l'ordinaire ; votre eau bouillante en la mettant, et laissez-la boullir, si elle est grosse, trois heures, si elle est petite, deux heures et demie.

AUX CONFITURES.

Tel que l'on lit ci-dessus pour les pommes ; ayant soin que le linge soit bien attaché pour que l'eau n'y puisse pénétrer. On peut préparer la pâte avec suif et un peu de lait, et employer telle confiture que l'on voudra.

AU PAIN.

Vous battez huit œufs avec du sucre, de la cannelle et de la muscade, vous y mettez du lait froid, assez pour employer le plat dans lequel vous faites votre pudding, qui doit être de faïence ;

coupez des tranches de pain bien minces sur lesquels vous étendez du beurre et par dessus une cuillerée de confiture, un lit de pain au fond, un lit de lait alternativement ; observez que le dernier lit doit être de pain sur le dessus comme il l'est au fond ; si le feu est ardent il ne lui faut qu'un quart d'heure, et vous ne la faites cuire qu'à l'heure du dîner si vous voulez qu'elle soit soulevée.

AUTRE AU PAIN.

Beurrez des tranches de pain bien minces, mettez un rang de ce pain (le beurre en dessous) au fond d'un plat, un rang de tranches couvertes de confitures, alors vous battez bien huit œufs, du sucre au goût, gros comme un œuf de beurre ; faites bouillir un peu de lait avec de la cannelle, un peu d'écorce de citron ; versez sur vos œufs, battez ensemble et mettez sur votre pain dans votre plat en poudrant un peu de muscade ; faites usage des confitures qui vous plaisent, cela est indifférent.

AU SUIF ET AUX RAISINS.

Coupez une tranche de pain de l'épaisseur de quatre doigts, et après en avoir ôté la croûte, échaudez la mie

avec une chopine de lait ; ajoutez une demie livre de suif de bœuf ou de mouton haché fin, un morceau de beurre gros comme un œuf, huit œufs bien battus, et délayez cela avec plus d'une demie livre de farine, une demie livre de gros raisins et autant de petits, de l'écorce de citron si vous en avez, un peu de cannelle et muscade, trois grandes cuillerées de sucre fin et un verre d'eau-de-vie ; échaudez votre linge et poudrez-le de farine ; que le pudding soit plus épais que de la pâte à crêpes ; attachez-le bien serré, et quittez-le bouillir constamment et à grand'eau deux heures et demie.

AUX GRILLADES DE BŒUF.

Faites de la pâte avec du suif haché fin ou du beurre, ajoutez un peu de lait, étendez la pâte, puis placez-la dans une tasse graissée, et ajoutez-y vos grillades de bœuf que vous aurez fait rôtir avec assaisonnemens ; attachez la tasse dans un linge bien serré ; faites bouillir deux heures à grand'eau, et tirez-le avec précaution sur un plat.

AU RIZ RÔTI.

Faites crever une demie livre de riz dans une pinte d'eau, brassez jusqu'à ce

que ce soit bien cuit, ajoutez-y une chopine de lait ; retirez du feu en y jetant un morceau de beurre, et quittez refroidir. Prenez six œufs, un peu de muscade, cannelle, écorce de citron et du sucre-à votre goût, battez tout cela ensemble et mettez le cuire sur un trépied dans le fourneau pendant trois quarts d'heure.

A LA FARINE DE BLÉ D'INDE.

Echaudez avec une chopine de lait, une demie livre de farine de blé d'Inde, ajoutant un morceau de beurre, un peu de cannelle, quelques écorces de citron hachées fines. Brassez le tout, et poudrez de farine de froment, battez quatre œufs avec deux cuillerées de sucre ; brassez le tout ; beurrez un plat creux, et y ayant placé votre pudding, mettez-le sur un trépied pour qu'elle cuise lentement pendant trois heures. La meilleure sauce est le sirop d'érable pour ces sortes de pudding.

DE LA COSSETARDE.

Faites bouillir une pinte de lait pour six œufs ; battez vos œufs avec sucre fin ; jetez le lait bouillant en brassant doucement, mettez un peu de cannelle et muscade ; faites prendre dans un plat à petit feu, sans bouillir.

AUX AMANDES AMÈRES.

Faites bouillir une chopine de lait, que vous jeterez sur quelques tranches de pain blanc, avec gros comme un œuf de beurre ; de la cannelle, de la muscade, une cuillerée d'amandes amères pilées, écorce de citron, un demi verre d'eau-de-vie, huit œufs battus, ôtant trois blancs, mêlez-y de la farine et battez le tout ensemble une demie heure avec un peu de sucre, plus épais que des crêpes ; trempez un linge dans l'eau chaude, et poudrez-le de farine. Faites bouillir pendant deux heures. Sauce ordinaire ou sirop d'érable.

ECONOMIQUE.

Six onces de suif haché fin, six onces de raisins épurés, huit onces de corinthe, trois onces de mie de pain, trois onces de fleur, trois œufs, un peu de muscade et macis avec cannelle, une demie cuiller à thé de sel, un peu moins d'une chopine de lait, quatre onces de sucre, et un peu de citron ; mêlez le tout ensemble, et faites bouillir dans un linge beurré pour l'espace de deux heures.

CHAPITRE X.

Pâtisseries en General.

Remarques.—Souvent la farine est sûre et on manque de faire une pâtisserie bonne ; cela peut provenir aussi de ce que la farine est *grugée* au moulin.

On ne doit se servir que de la fleur fine pour les pâtisseries mentionnées dans ce livret.

Il est aussi très essentiel d'éprouver la chaleur du poêle ou du four, où l'on doit cuire ces pâtisseries, ce qui est bien facile, en faisant d'abord cuire un petit morceau de pâte, autrement on s'expose à gâter le tout ; sachez donc bien proportionner la chaleur.

Pour dorer les pâtés, tartes, etc., battez un jaune d'œuf, une cuillerée de bon lait, un peu de sucre et beurrez la croûte avec une plume.

PÂTE BRISEE.

Faites fondre une demie livre de beurre dans un demi-setier de lait, jetez cela chaud dans une livre de farine, travaillez le tout pour l'employer à votre goût, de l'épaisseur d'un demi doigt ; si l'on veut la rendre plus amollie, on y ajoute un peu de saindoux.

PÂTE FEUILLETÉE.

Quelques personnes font la pâte feuilletée, livre de beurre pour livre de farine, avec une chopine d'eau glacée, et la prépare au froid, ce qui la fait bien riche.

**PÂTE FEUILLETÉE À LA MANIÈRE DE
FOURNIER, CUISINIER.**

Une demie livre de beurre pour une livre de farine ; délayez votre farine avec de l'eau froide, ensuite amollissez votre beurre, faites-en une galette, mettez-le dans votre pâte, remployez la pâte par dessus, puis laissez-la reposer, roulez-la une couple de fois, et laissez-la encore reposer ; après cela vous roulez trois fois, toujours la pliant en deux chaque fois, une fois sur un sens et une fois sur l'autre, lorsque vous l'avez travaillée cinq fois de cette manière, vous l'employez.

À LA MANIÈRE DE P. MARCELAIS.

Prenez une livre de beurre bien battu et sans eau, broyez-le avec une livre et demie de farine, ajoutez-y une chopine d'eau glacée, une pincée de sel, si votre beurre n'est pas trop salé ; étendez cela mince, faites-en un rouleau, ramenant les deux extrémités ensemble, battez la pâte et laissez-la reposer ;

faites en ensuite autant sur le travers, puis roulez-la trois fois de la même façon. On l'emploie de l'épaisseur d'une ligne à deux lignes.

A LA MANIÈRE DE MADAME TULLOCH.

Une livre de farine dans un vaisseau avec une chopine d'eau glacée, délayez et étendez cela, de l'épaisseur d'un demi doigt ; ayant préparé en palettes minces trois quarterons de beurre pressé, couvrez de petit morceaux çà et là la pâte étendue, que vous plierez alors comme l'on fait d'un mouchoir que l'on repasse ; renouvelez ce procédé par trois fois, et battez la pâte. L'ayant laissée reposer quelque temps, vous la coupez en deux ou en quatre, plaçant les morceaux l'un sur l'autre, aussi égaux que possible ; puis vous étendez le tout de l'épaisseur d'un demi doigt, à votre besoin.

Si vous préférez ne pas la couper, vous pouvez l'étendre deux autres fois, sans y ajouter plus de beurre, de manière qu'elle ne soit pas dure.

DES TARTES.

Étendez la pâte mince dans le fonds d'une assiette, et placez-y telle confiture que vous voudrez, vous mettez une

bordure de pâte et faites cuire. On peut couvrir de pâte les tartes aux compotes.

TARTE AU ROGNON DE VEAU.

Prenez un rognon de veau gras, hachez-le bien fin, étant haché vous le mettez dans une assiette creuse ; mettez-y des amandes amères pilées avec muscade, cannelle, écorce de citron râpée, sucre, sel, une mie de pain, un dessus de crème et trois œufs ; passez le tout dans une casserole pour le faire blanchir. Vous en ferez une tarte avec de la croûte comme pour les gâteaux ; vous pouvez en faire également avec des rognons de mouton.

TARTE BEURRÉE.

Prenez des grosses pommes qui cuisent bien ; quand elles sont cuites, ôtez les cœurs et la peau, écrasez la chair, mettez-la dans le jaune de six œufs, et le blanc de quatre bien fouetté ; pressez dedans le jus d'un citron, hachez le reste aussi fin que possible, avec du sucre et de la muscade à votre goût, faites fondre du bon beurre, et mettez-en la quantité nécessaire pour mettre le tout à crème épaisse, alors brassez le tout ensemble, faites une pâte feuilletée, met-

tez dans un plat assez grand pour tout tenir ; jetez-y vos ingrédients, ne le couvrez point ; un quart d'heure suffit pour le cuire : placez sur un plat, et poudrez du sucre fin dessus.

DES PATÉS OU TOURTIÈRES.

Il n'y a que ceux au porc frais qui se cuisent avec de la pâte au fond du plat ; dans tous les autres, on ne met généralement qu'environ une bordure de quatre doigts tout autour du plat ; puis on y place la viande avec partie du jus, jusqu'à la bordure, il faut employer un plat creux, et on suivra du reste les directions ci-dessous.

AU MOUTON.

Faites revenir vos morceaux de mouton dans la poêle avec saindoux, les ayant poudrés de farine, avec poivre, sel et tête de clous ; quand ils seront rôtis, ajoutez persil, thym, marjolaine, avec un demi-setier d'eau ; si vous trouvez que c'est assez assaisonné, faites bouillir le tout un moment, et jetez-le dans un plat creux garni de quatre doigts de pâte autour ; couvrez de pâte, laissant une ouverture au milieu, pour un bouquet de pâte, que vous levez avec soin, quand le pâté sera cuit pour jeter un peu de jus que vous aurez conservé ; ce qui empêchera votre pâté d'être sec.

AU VEAU.

Même procédé que pour le pâté au mouton ci-dessus, mais vous y ajouterez des petites tranches de lard, le veau n'étant pas aussi gras que le mouton. On coupe le veau par tranche, ou on le hache bien mince.

AUX PATATES.

Pilez vos patates bien cuites avec poivre, sel, beurre ou crème, en marmelade. Mettez-la dans de la pâte, et faites cuire. Si on aime l'oignon, on en peut mettre avec persil.

AUX POULETS.

Coupez votre poulet en huit morceaux, et procédez comme pour le pâté au mouton.

AU PORC FRAIS.

On hache le porc frais fin avec oignon et assaisonnement, on le fait revenir dans la poêle, ensuite dans un plat garni de pâte que l'on couvre comme les pâtés ci-dessus.

AUX OISEAUX BLANCS.

Après avoir plumé, éventré et lavé dix-huit oiseaux, hachez du filet de cochon avec un peu d'oignon, persil, poi-

vre, sel, thym, sarriette et faites revenir avec les oiseaux dans la poêle avec saindoux et farine. Vous ajouterez plus tard six cuillerées d'eau, et ferez bouillir tout cela ; ensuite placez-les dans un plat entouré de pâte ; cuisez au four ou fourneau.

AUX GRILLADES DE BŒUF.

Après avoir bien battu des petites tranches de bœuf, faites leur jeter un bouillon avec poivre et sel environ une demie heure dans l'eau ; les ayant retirées, poudrez-les de farine, vous leur faites prendre couleur avec du saindoux dans la poêle ; et les remettant dans le jus avec tête de clous, persil, thym, et marjolaine, placez-les dans votre plat à pâte, comme ci-dessus.

PATÉS DE NOËL.

Faites cuire une langue de bœuf fraîche, jusqu'à ce que vous puissiez la peler ; hachez-la avec une demie livre de suif bien fin, ajoutez une livre de sucre pilé, une de gros raisins, dont vous extrairez les graines et couperez avec autant de raisins de corinthe, que vous aurez soin de bien laver, éplucher, et sècher sur un linge, en les frottant avec la main, pour ôter les petites sale-

tés ; pelez dix-huit pommes fameuses, que vous hacherez bien fines, pilez une muscade, un baton de cannelle, du macis, du clous, de la tête de clous, mettez encore deux pincées de sel fin, l'écorce de deux citrons râpée, une chopine d'eau-de-vie, et une de vin blanc ; brassez le tout comme il faut ; ça se conservera couvert et au froid, durant plusieurs mois, et vous vous en servirez au besoin. On en fait des pâtés couverts dans des vaisseaux plats. On y ajoute sucre et épices au goût. On les fait cuire au four ou fourneau et on les mange toujours chauds.

PÂTES GRAS AUX HUITRES.

Vous coupez un poulet par morceaux ; poudrez-les de farine, passez-les dans la poêle avec saindoux ; mettez-y poivre, persil, sarriette, thym, têtes de clous à votre goût ; retirez du feu ayant coulé l'eau des huitres ; vous la mettez dans la poêle avec mie de pain et les huitres ; placez cette préparation de poulet et d'huitres dans un plat creux avec pâte à l'entour, et non au fond ; couvrez de pâte et faites cuire comme les autres indiqués ci-dessus.

PATES MAIGRES AUX HUITRES.

Ayant coulé l'eau des huîtres, faites frire un oignon dans du beurre, ajoutant mie de pain, poivre, persil, jaunes d'œufs battus, et brassez le tout ensemble. Placez dans le plat comme dit plus haut, etc.

PATÉ DE PIEDS DE VEAU.

Faites bouillir des pieds de veau bien tendre ; hachez-les avec un peu de suif de bœuf et quelques pommes épluchées, hachées et assaisonnées avec de la cannelle et muscade, du raisin de Corinthe bien nettoyé, un peu de sucre, un verre ou deux de vin blanc, et mettez tout ensemble ; faites une pâte feuilletée, mettez dans un plat, mettez-y votre viande, recouvrez-la et faites cuire ; lorsque la croûte est cuite il faut le retirer.

MOUTON EN PATE.

Prenez une langue ou un col de mouton, coupez-le par morceaux, assaisonnez avec poivre et sel, garnissez un plat, mettez-y vos grillades, prenez six œufs, quatre cuillerées de fleur, battez-les longtemps ensemble, ajoutez-y une pinte de lait, du gingembre, un peu de sel, videz sur vos grillades ; faites cuire le tout une heure et demie.

Les pigeons sont très bons de cette manière, il faut les laisser entiers et les bien assaisonner, et leur mettre un petit morceau de beurre dans le ventre.

A L'ESCARGOT.

Prenez un escargot, lavez-le, puis ôtez l'intérieur, après l'avoir échaudé pour en enlever l'écale : hachez la chair avec oignon, poudrez de farine, avec poivre et sel ; faites revenir cela avec du beurre, et quand ce sera rôti, ajoutez un demi-setier d'eau, avec persil, marjolaine, thym, et tête de clous ; après l'avoir fait bouillir un quart d'heure, retirez du feu. On peut aussi y mettre deux jaunes d'œufs battus avec de la crème ; ayant arrangé la pâte dans un plat creux, placez-y tout ce que dessus.

Des Biscuits.

JANOISES.

Prenez trois œufs et leur pesanteur de sucre blanc, autant de beurre, délayez le tout ensemble, mettez-y de la farine pour assécher cette pâte, ensuite l'ayant étendue coupez avec un verre et faites cuire sur une tôle.

BISCUITS DE COMPOSITION.

Une livre de fleur, une livre de sucre, sept œufs et un verre de bonne eau-de-vie : battez le tout et mettez dans des petits moules.

BISCUITS AU FROMAGE.

Trois jaunes d'œuf, battez-les avec sucre fin, des amandes amères pilées bien fines, un peu de muscade et cannelle ; préparez une tarte de pâte, et placez ce qui précède dedans.

BISCUITS A L'ANGLAISE.

Trois tasses de sucre, trois œufs, une tasse de beurre, une tasse de lait, un peu de perlasse ; ne la faites pas aussi épaisse que la pâte au pain de savoie, et mettez dans des moules.

BISCUITS A LA MADELEINE.

Battez six œufs avec trois quarterons de sucre, trois quarterons de beurre défait en crème, ajoutez un verre à vin d'anis bien lavé, un demi-setier de lait, gros comme un dé de perlasse, brassez le tout ensemble, avec une livre et demie de farine ; laissez lever deux heures, près du feu : prenez la pâte par morceaux, roulez-la, et mettez sur une tôle dans le fourneau. On peut aussi les faire cuire dans le saindoux bouillant.

BISCUITS ECOSSAIS.

Une livre de sucre, trois quarterons de beurre, les zestes d'un citron, un verre d'eau-de-vie, neuf œufs, une livre de fleur et une livre de raisins.

BISCUITS CUIITS DANS LA GRAISSE.

Une petite cuillerée de perlasse dans quatre grandes cuillerées de lait, une demi-livre de fleur, quatre grandes cuillerées de beurre fondu, quatre œufs, trois cuillerées de sucre.

BISCUITS AU SUCRE.

Prenez douze œufs, séparez les blancs d'avec les jaunes et battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; écrasez une livre de sucre blanc et le mettez dans vos jaunes ; battez-les bien, ensuite vous les joignez aux blancs, et vous ajoutez trois quarterons de farine miette à miette en brassant, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé, alors videz à moitié dans vos moules, et faites cuire.

BISCUITS AUX RAISINS.

Défaites une livre de beurre, une douzaine d'œufs, une demi livre de sucre, battez votre beurre, sucre et œufs ensemble pendant une heure, une demi-livre de raisins de Corinthe ; je-

tez la farine et le raisin par petite quantité jusqu'à ce que votre pâte soit suffisamment séchée, ensuite vous la roulez sur une table comme pour de la pâtisserie, coupez vos biscuits et les faites cuire.

AUTRE.

Prenez une demi-livre de beurre, asséchez-le dans de la farine jusqu'à ce qu'elle devienne comme pour du ris de pâte ; prenez trois jaunes d'œufs, trois cuillerées de crème, un peu d'anis et du sucre à votre goût ; battez ces quatre choses, ensuite prenez votre pâte, et miette à miette, mettez-la dans ce que vous venez de battre, laissez le tout lever une heure, et faites cuire vos biscuits.

A LA CREME.

Pour une chopine de crème, mettez quatre œufs, du sucre à votre goût ; faites votre pâte légère et bien maniable ; vous y mettez aussi la grosseur d'un jaune d'œuf de beurre, alors coupez vos biscuits et faites cuire.

AUTRE.

Prenez une livre de beurre, défaites-le, une livre de sucre bien écrasé, une

douzaine d'œufs frais, battez-les avec le sucre jusqu'à ce que ce soit bien mêlé, ensuite vous y ajoutez les blancs en neige, un peu d'anis, et vous mettez assez de farine pour former une pâte que vous travaillez ; alors vous coupez vos biscuits de la grandeur qu'il vous plaît, point trop épais ; et faites cuire.

BISCUITS DU PALAIS ROYAL.

Prenez six œufs frais, mettez-les dans une balance et pesez de l'autre côté autant de sucre en poudre bien sec, prenez ensuite du poids de trois œufs de la belle fleur de froment, alors vous séparez les blancs de vos jaunes d'œufs, et les mettez en neige, vous aurez aussi le soin de bien battre vos jaunes ; jetez votre sucre dans les blancs en les battant de nouveau, ensuite vous y ajoutez les jaunes et la fine fleur miette à miette, toujours en battant, afin de bien mêler le tout ; vous ajoutez une cuillerée de jus de citron et quatre gouttes seulement d'essence de fleur d'orange, mettez dans vos moules, et faites cuire.

MANIÈRE DE FAIRE DES BRETONS.

Prenez un peu moins d'une demiterrinée de farine, délayez-la avec de l'eau froide, faites-en une pâte un peu

épaisse, et faites-la prendre dans une poêle en forme de crêpe épaisse, observez qu'elle ne cuise point ; ensuite vous la pétrissez avec les mains, vous avez eu le soin de battre cinq œufs, alors vous les mêlez petit à petit dans votre pâte pour l'éclaircir et vous y joignez aussi un demi-verre à vin ou un peu plus d'eau-de-vie ; lorsque la pâte est suffisamment claire, vous emplissez votre poêle de graisse ou de beurre, et sitôt qu'elle est bouillante, vous prenez des petits morceaux de pommes bien épluchés que vous tranchez bien minces et les couvrez de cette pâte que vous jetez du bout de votre couteau dans la graisse bouillante, et les laissez cuire. Mettez un peu de sel en délayant votre farine.

A LA BONNE FEMME.

Une tasse à déjeuner de beurre, deux de sucre fin, trois de fleur, six œufs, une petite cuillerée de perlasse et jus de citron au goût ; quand les œufs sont bien battus, on y ajoute le sucre et le beurre après l'avoir défait ; en les brassant, on jettè la fleur au fur et à mesure.

DE MESURE.

X Deux tasses de crème, deux tasse de sucre, trois œufs, et quatre tasses de fleur.

AUX AMANDES AMERES.

Battez dix œufs, les blancs et jaunes séparés, une livre de sucre pilé fin, une livre de beurre défait en crème, une de farine, environ deux grandes cuillerées d'amandes amères pilées fines ; après les avoir échaudées et séchées, battez le tout une heure ; mettez dans des petits moules beurrés et faites cuire à feu modéré.

BARNCOCK BISCUITS.

Prenez deux tasses de farine d'avoine, deux de fleur, une cuiller à thé de gingembre, et quatre cuillerées de mélasse : détrempez le tout avec lait sûr ou lait-de-beurre ; après quoi vous pouvez y ajouter une petite cuillerée de perlasse ou soude, et vous les ferez cuire pendant une heure.

BISCUITS AUX ÉPICES.

Prenez trois œufs, une tasse de sucre, une demi-livre de beurre, une cuillerée de toute sorte d'épice, une cuiller à thé de soude, et assez de fleur pour faire cette pâte aussi épaisse que celle du pain de savoie, que vous brasserez longtemps, et ferez ensuite cuire dans des moules ou sur une tôle.

AUTRES.

Prenez un demi-setier de lait, trois œufs, une petite cuillerée de levain, et vous y mettez du sucre à votre goût, et de la farine : vous détrempez le tout comme pour les crêpes. Ces biscuits se cuisent de la même manière que ci-dessus.

BISCUITS D'AVOINE.

Prenez une pinte de lait sûr ou caillé, une petite cuillerée de sel, de la farine d'avoine bien sassée, avec laquelle vous ferez une pâte un peu épaisse, une petite cuillerée de perlasse que vous dissoudrez avec une cuillerée de fleur ; beurrez une lèchefrite et faites cuire pendant une heure ; après quoi, vous couperez cette galette par morceaux. Ces biscuits ne se font que pour le souper. L'on peut y ajouter si l'on veut, un peu de mélasse, une cuillerée de crème et quelque épice.

AUTRES.

Prenez une pinte de lait, trois œufs, une petite cuillerée de perlasse, une tasse de fleur et de la farine d'avoine ; faites-en une pâte aussi épaisse que pour des crêpes, et faites cuire aussi vite que possible dans une lèchefrite

bien beurrée. Ils se mangent chauds, avec lait ou beurre.

AUTRES.

Un blanc d'œuf, deux onces d'amandes et six onces de sucre.

MERINGUES.

Fouettez en neige, dans une terrine, cinq blancs d'œufs, quand ils sont bien battus, ajoutez-y de l'écorce de citron râpée, du sucre en poudre; refouettez encore un peu les blancs d'œufs, et ajoutez-y le sucre et l'écorce, pour que ce soit plus épais que des crêpes : dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc par petits morceaux moitié d'un œuf, et séparés : placez-les pour cuire dans un chaudron avec un couvercle ayant de la braise dessus.

GATEAU DE PORTUGAL.

Mettez une livre de farine avec une livre de sucre écrasé, battez-les avec une livre de beurre frais jusqu'à ce qu'il soit aussi fin que du pain émietté, mettez deux cuillerées d'eau de rose ou autre, deux de vin blanc, dix œufs bien battus avec des verges, mettez dedans une demi-livre de corinthe, et mettez le tout ensemble, graissez vos moules, ne les

emplissez qu'à moitié et faites cuire. Si vous voulez, on peut y mettre des amandes blanches pilées.

GROS BISCUITS A L'ANIS.

Quatorze œufs, trois livres de cassonade, trois onces d'anis, trois chopines d'eau; ce qu'il en faut aussi pour fondre le sucre. Vous avez eu le soin de faire la veille un petit levain d'une chopine d'eau.

BISCUITS DE GINGEMBRE.

Quatre œufs, une tasse de sucre, une de mélasse, une demie de beurre, une demie de crème, une demie de gingembre, un morceau de perlasse.

GAUFRES BLANCHES.

Battez le jaune de quatre œufs avec un verre à vin d'eau claire, et mettez une demi-livre de belle fleur, ajoutez-y quelques cuillerées d'eau de rose ou de vin blanc pour l'éclaircir, sucrez avec du sucre pilé; que le tout soit clair comme pour des crêpes.

GAUFRES BRUNES.

Prenez un pinte de crème fraîche, le jaune de trois ou quatre œufs, autant de fleur qu'il en faut pour faire une pâte de crêpes, trois quarterons de sucre pilé, une

once de cannelle pilée ; mêlez le tout ensemble, graissez vos moules, et faites-les bien chauffer avant de cuire.

CHAPITRE XI.

Dès Beignes.

Deux douzaines d'œufs, deux livres de beurre, trois livres de sucre : battez bien les œufs, ajoutez-y le sucre ; faites fondre le beurre, et battez bien le tout ensemble : mettez aussi un verre d'eau-de-vie, et un peu plus gros qu'un jaune d'œuf de perlasse, avec de la fleur pour en faire une pâte, laissez lever deux heures ; on y ajoute une tasse de lait, si l'on veut.

AUTRES.

Prenez six œufs, une livre et demie de sucre, livre de beurre fondu, et assez de farine pour que se soit un peu plus épais que la pâte de crêpes, une petite cuillerée de soude, un demi-setier d'eau : détrempez le tout, et faites cuir dans la graisse.

AUTRE MANIÈRE.

Douze œufs, une livre de beurre, une livre et demie de sucre fondu ensemble

dans deux petits verres d'eau chaude ; battre les œufs et les mêler avec le sucre et le beurre ; ajoutez un verre d'eau-de-vie et un verre de vin blanc, deux écorces de citron, un bâton de cannelle, de la muscade, et gros comme un jaune d'œuf de perlasse, avec de la fleur pour en faire une pâte et laissez lever.

BEIGNETS.

Prenez six œufs, battez-les avec quelques cuillerées de sucre, tranchez des pommes bien minces, brassez le tout ensemble avec un demi-setier de lait, un peu de farine, pour que la pâte soit comme pour des crêpes ; ajoutez un peu de sel, un demi-verre d'eau-de-vie, un peu de cannelle, gros comme un marbre de perlasse. et laissez lever une heure près du feu : ensuite vous en jetez par cuillerée dans de la graisse qui bouille.

Pain de Savoie.

COMMUN.

Une livre de sucre blanc râpé, une livre de fine fleur, trois quarterons de beurre défait en crème, une douzaine d'œufs, les blancs battus en neige, et les

jaunes aussi battus à part ; mettez le tout ensemble et battez plus d'une heure en y ajoutant un verre d'eau-de-vie ; ensuite, beurrez le dedans du moule, placez un morceau de papier blanc beurré au fond, jetez-y de la préparation ci-dessus à la moitié du moule, et faites cuire deux heures par un feu modéré.

Si on désire le glacer, on prend du blanc d'œuf battu avec sucre pilé, et un peu de jus de citron que l'on met dessus un quart d'heure avant de le retirer du feu, ce qui fait un ornement. On en fait autant aux macarons : si c'est le goût on suivra cette direction pour les suivants.

AUTRE MANIÈRE.

Une demie livre de farine, autant de de sucre écrasé, six œufs, une demi-livre de beurre, battez les blancs et les jaunes séparément, mêlez-les ensuite, ajoutez-y le sucre et le beurre défait, joignez-y la farine miette à miette, surtout qu'elle soit sèche et bien fine, un verre de franche eau-de-vie, laissez le tout une heure dans la poêle et il sera cuit.

A LA FLEUR DE PATATE.

Un quarteron de sucre pilé, trois onces de fleur de patates, six blancs et quatre jaunes d'œufs.

MANIÈRE DE FOURNIER, CUISINIER.

Quatorze œufs frais, les blancs à part, battez les jaunes avec une livre de sucre blanc écrasé bien fin, fouettez les blancs à part ; mettez les jaunes avec, ensuite une livre et un quarteron de fleur, que vous mettez miette à miette ; battez bien ce mélange, beurrez votre moule et le mettez à moitié ; on peut le laisser deux heures cuire sur un feu modéré sans le découvrir.

A LA FARIÈ D'AVOINE.

Prenez une pinte de lait, une pinte de farine d'avoine, quatre œufs, une cuillerée de fleur ; battez cela ensemble, et faites cuire dans une poêle.

AUTRE.

Prenez autant de farine d'avoine que de fleur, un peu de sel, et détrempez cela avec lait doux ou lait-de-beurre, une petite cuillerée de perlasse, et faites cuire comme ci-dessus.

BEIGNETS AUX PATATES.

Faites bouillir deux grosses patates, écrasez-les bien fines ; battez les jaunes de quatre œufs et les blancs de trois ; ajoutez à cela une grande cuillerée de crème, une de vin, le jus d'un citron, un

peu de muscade, battez ce mélange pendant une demie heure, ce qui le rendra très léger. Mettez une bonne quantité de saindoux dans une poêle, et vous verserez cette pâte par cuillerée. Servez avec une sauce composé d'un verre de vin blanc, le jus d'un citron, une cuillerée d'eau d'amandes, du sucre blanc, et vous faites chauffer le tout ensemble.

Macarons.

Prenez une demi-livre d'amandes amères et autant de douces, que vous échauderez, éplucherez et pilerez une fois sèches, assez fines pour qu'elles passent dans la passoire, sept blancs d'œufs, trois livres de sucre blanc ; battez le tout une heure, et faites cuire à petit feu sur papier blanc, et de distance en distance.

AUTRE.

Un quarteron d'amandes amères bien pilées et mêlées dans un quarteron de sucre aussi pilé, quatre blancs d'œufs battus en neige ; faire la pâte bien dure en l'asséchant avec du sucre.

EN CANNELLON.

On les fait en pilant une demi-livre d'amandes douces que vous arrosez

avec un blanc d'œuf, en en mettant peu à la fois, vous les fouetterez après avec une demi-livre de sucre fin en poudre, deux onces de farine de riz et quatre blancs d'œufs fouettés, et les dresserez sur du papier comme un bâton court de cire ; vous les glacerez d'une glace blanche, et vous remettrez un moment au four pour la faire sécher.

P a t e' s .

PATÉ EN FORME DE NOIX.

Mélez ensemble une livre de beurre avec une livre de fleur, ajoutez-y cinq onces de sucre, deux œufs, une moyenne cuillerée de levain et du lait suffisamment pour en faire une pâte épaisse ; laissez lever le tout, ensuite, coupez de la forme que vous voudrez et faites-le cuire dans la graisse, d'un beau jaune.

PETIT PATÉ AUX AMANDES.

Epluchez et pilez quatre onces d'amandes et quelques amandes amères avec une cuillerée d'eau, ajoutez ensuite quatre onces de sucre pilé, une cuillerée de crème et les blancs de deux œufs bien

battus ; mêlez le tout aussi vite que possible. Faites cuire dans des petits plats à pâté dans un fourneau un peu chaud, pendant environ vingt minutes.

PÂTÉ ROYAL APPELÉ AU CHOU.

Cette pâte est la base de plusieurs sortes de pâtisseries pour mêler un nombre infini de second cours de plats de différentes formes et de dénomination différentes.

Prenez un chaudron ou autre vaisseau assez grand pour contenir quatre pintes d'eau, versez dedans une chopine d'eau-de-vie avec un quarteron de beurre frais, deux onces de sucre, un peu de sel et l'écorce d'un citron. Laissez le tout bouillir jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu ; ensuite prenez de la fine fleur que vous sasserez, ôtez l'écale du citron et jetez une poignée de fleur dans cette préparation pendant qu'elle bouille ; ayez soin cependant de ne pas mettre plus de fleur que la préparation peut en absorber. Brassez cela avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la pâte puisse se détacher du vaisseau et retirez du feu. Ensuite, cassez un œuf dans cette pâte et mêlez-le bien, puis, un second que vous mêlez aussi ; ne mettez pas plus d'œufs que la pâte peut

en absorber. Ayez soin de ne pas faire cette préparation trop liquide; il est presque certain que cinq ou six œufs seront assez pour cette quantité, formez les ensuite en chou ou en forme de pelotte; comme cette pâte lève beaucoup, il faut l'arranger sur votre tôle à une distance l'une de l'autre. Dorez-les comme à l'ordinaire, avec un œuf battu et du lait; faites cuire dans un fourneau d'une chaleur modérée. N'ouvrez pas le fourneau qu'il ne soit entièrement cuit, parce qu'il deviendrait plat, détachez-le doucement de la tôle; ensuite, faites une petite ouverture au côté et introduisez une petite cuillerée de confitures au goût; servez-les en buisson.

C r e p e s .

CREPES COMMUNES.

Faites une pâte légère, composée d'œufs, de fleur et de lait, et vous ferez cuire dans une petite poêle, avec graisse ou beurre chaud; sel et muscade peuvent y être ajoutés, et elles peuvent se manger avec sucre et jus de citron. Si les œufs sont rares, vous pouvez faire

votre pâte avec de la bière d'épinette, ou avec de la neige propre et un peu de lait ; ce qui remplace facilement les œufs.—Beaucoup de personnes préfèrent le sirop d'érable au citron.

AUTRES.

Prenez autant de farine qu'il en faut pour huit œufs, que vous pourrez détrempier avec une chopine de lait, environ trois onces de beurre fondu, un verre de vin ou d'eau-de-vie ; et l'on peut y ajouter des petits raisins. Cette sorte de crêpes se cuit, comme l'autre, dans la graisse ou dans le beurre.

AUTRES, CUITES SANS BEURRE ET SANS GRAISSE.

Battez bien six œufs, que vous mêlerez avec une chopine de crème, un quarteron de sucre, un verre de vin et une moitié de muscade râpée avec le dedans d'un citron ; vous ajouterez à cela assez de fleur pour que votre pâte soit comme celle qui précède : et vous videz dans votre poêle.

O m e l e t t e s.

OMELETTE BATTUE.

Battez le blanc et le jaune des œufs,

avec poivre et sel ; hachez de la ciboule bien fine ; mettez-y un peu de lait, et jetez le tout dans du saindoux ou beurre chaud : soulevez de temps à autre avec un couteau, pour ne pas laisser coller au fond de la poêle.

ŒUFS A LA TRIPPE.

Faites durcir des œufs, ôtez l'écale, coupez-les en quatre, mettez-les dans un peu de lait chaud, avec poivre, sel et beurre ; jetez-y en les retirant deux jaunes battus avec de la crème, les brassant comme la sauce blanche.

ŒUFS EN SALADE.

Ayant fait durcir des œufs, ôtez l'écale, coupez-les en quatre, jetez dessus poivre et sel, faites une sauce au beurre avec farine, y ajoutant quelques gouttes de vinaigre en brassant.

ŒUFS AU LAIT.

Battez six œufs, avec du sucre à votre goût et des amandes amères pilées, faites bouillir une pinte de lait et jetez-la sur vos œufs doucement, en les brassant, mettez ensuite votre plat à petit feu ou que votre plat ou vos tasses pleines soient

mis dans l'eau chaude, et sitôt qu'ils sont pris retirez-les.

ŒUFS A LA NEIGE.

Prenez les blancs de douze œufs, battez-les avec des verges jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; vous faites bouillir une pinte et demie de lait avec de la cannelle, des amandes amères et un peu de muscade ; lorsque votre lait en a pris suffisamment le goût, vous le retirez et le coulez ; ensuite vous le remettez sur le feu, et quand il est bouillant, vous retirez avec une cuiller à soupe vos blancs d'œufs battus et les mettez à distance les uns des autres, dans votre poêle ; cuits d'un côté, vous les retournez sur l'autre, ainsi de suite jusqu'à la fin de votre neige ; alors, vous faites votre sauce, brassant vos jaunes bien battus dans de la crème douce avec du sucre, vous videz du lait bouilli dessus pour la quantité de sauce que vous voulez faire, en les brassant doucement ; puis vous les mettez sur le feu jusqu'à ce que votre sauce soit prise, la brassant alors, vous la jetez sur vos blancs d'œufs cuits, et les faites refroidir ou les servez chauds, à votre goût.

Quand vous avez vidé le tout dans le plat, vous pouvez mettre de la gelée ou

des confitures de fraises sur les blancs, ce qui fait un bel ornement.

Des Confitures.

AVIS.—Les Confitures, Gelées ou autres, et les Sirops, doivent être cuits dans des casseroles de cuivre bien écurées. Il faut éviter toutefois de les laisser refroidir dedans, de peur qu'ils ne prennent le goût du métal : observez ce procédé pour la préparation des liqueurs et des marinades.

CONFITURES AUX POMMES GRISES.

Après avoir épluché les pommes, pesez autant de sucre que vous aurez pesant de pommes ; couvrez vos pommes d'eau et faites-les bouillir environ vingt minutes : les ayant retirées, jetez votre sucre cassé dans le jus, et faites bouillir en sirop, en écumant ; ensuite mettez vos pommes avec le sirop sur un feu modéré, remuez-les avec précaution quand elles cuisent ; ajoutez quelques clous de girofle, ou de l'écorce d'orange si vous l'aimez.

AUX POIRES ET PECHES.

Elles se cuisent de la même manière

que les pommes, on peut laisser les pelures au pêches.

AUX FRAISES ET AUX FRAMBOISES.

Pilez du sucre blanc, mettez livre de sucre pour livre de fraises épurées, saupoudrez le sucre sur les fraises par lits : laissez reposer une heure, puis mettez au feu sans eau, faites cuire en brassant, écumez avec précaution, retirez-les après trente-cinq minutes ; jugez si le sirop est pris et les fraises ont bonne couleur.

AUX POMMES SECHES.

Comme pour autres confitures, livre pour livre, avec un peu d'eau et écorce d'orange ou citron.

GRAPPES DE RAISINS OU DE GADELLES.

Prenez de belles grappes de gadelles ou de raisins verts ; ayant préparé un sirop que vous ferez presque cuire sur le feu, trempez chaque grappe dans ce sirop, pendant une minute, retirez-la et mettez-la dans du sucre pilé ; recommencez ce procédé plusieurs fois jusqu'à ce que les grappes soient fermes et presque candies.

AUX ATOCAS

Livre pour livre avec un peu d'eau ; faites cuire pendant une heure.

AUX GROSEILLES.

Livre pour livre, mettez de l'eau pour faire fondre le sucre, et jetez les groseilles dans le sirop ; faites cuire en remuant la casserole, pendant plus d'une heure.

AUX PRUNES ROUGES ORDINAIRES.

Comme les groseilles, mais plus longtemps au feu.

AUX CITROUILLES.

Il y en a qui se cuisent en marmelade, d'autres par morceaux, qui ont bien bonne mine, telles que les *croches*, coupées, que l'on fait sécher une nuit. On fait du sirop avec un peu d'eau, y jetant deux œufs pour clarifier, on le coule, et on y met de la citrouille, livre pour livre : si l'on se sert de mélasse, on met livre de citrouille par chopine de mélasse : on ajoute écorce d'orange ou de citron, et on laisse trois heures sur un moyen feu.

AUX MELONS FRANÇAIS OU MINORQUES.

Prenez un ou des melons pas trop mûrs, coupez par morceaux, faites un sirop et coulez-le, jetez-y livre de melon pour livre de sucre, faites cuire en remuant la casserole.

**AUX GROSSES PRUNES BLANCHES OU
BLEUES.**

Comme les pommes grises, sans les peler, si c'est votre goût ; pour ôter la pelure on les échaude. D'autres font le sirop, le jette sur le fruit, recommandent ce procédé le lendemain et font cuire ensuite.

AUX COTONS DE RHUBARBES.

Epluchez-les, coupez-les par morceaux, que vous saupoudrez de sucre ; râpez de l'écorce d'orange, laissez reposer une heure, et faites-les cuire sans eau. Elles font d'excellentes tartes.

GATEAU AU RIZ.

Faites bouillir une pinte de crème, presque une livre de sucre sassé et trois quarts de riz ; lorsqu'il sera bien crevé ajoutez un bon morceau de beurre bien frais, faites refroidir. Hachez bien menu un demi-zeste de citron et mêlez-le à votre préparation ; ajoutez quatre œufs entier et cinq jaunes, mêlez bien. Prenez un moule, beurrez-le parfaitement ; saupoudrez de la mie de pain sur votre beurre, secouez votre moule mettez-y votre riz, posez-le sur la cendre rouge et couvrez avec feu dessus ; au moment de servir renversez

votre moule, dressez, servez, chaud ou froid.

POMMES AU RIZ.

Prenez sept pommes épluchez-les et enlevez-en le cœur à l'emporte-pièce ; faites-les cuire dans une casserole, dans un sirop allongé, et pressez-y un demi jus de citron, faites-les bouillir ; lorsque vos pommes seront molles égouttez-les bien ; faites une courbe pour votre plat à dresser, de marmelade de prunes ou d'abricots, parez vos pommes dessus, remplissez le cœur vos pommes de gelée de groseilles ; masquez-les de riz comme celui préparé pour gâteau au riz et servez.

CROQUETTES DE POMMES.

Faites de la pâte feuilletée, étendez vos croquettes de pommes bien minces et découpez-les en petits cercles ; sur une moitié de ces cercles, mettez un petit tas de marmelade de pommes ; repliez l'autre moitié par-dessus et pressez les bords de la pâte avec les doigts, faites frire ces croquettes, couvrez les de sucre pulvérisé, et servez.

POMMES MARIGNÉS.

Foncez un plat avec de la marmelade de pommier on peut épaissir la marmelade avec des biscuits secs réduits en

poudre et disposez les en rocher ; battez ensuite des blancs d'œufs avec du sucre en poudre et le zeste d'un citron râpé ; enduisez-en votre marmelade pour la mettre au four ; quand elle est bien colorée, saupoudrez-la de sucre grossièrement pulvérisé, et servez.

POMMES AU BEURRE.

Prenez douze belles pommes épluchées, videz-en le cœur comme les précédentes, faites-les cuire aux trois quarts dans du sirop, égouttez-les ; faites sur un plat, un lit de marmelade de groseilles ; placez-y vos pommes et mettez dans chaque cœur vidé du beurre bien frais ; glacez-les à la pelle rouge.

CHARTREUSE DE POMMES.

Vos pommes étant pelées et vidées, coupez en tranches arrondies, mettez ces tranches de pommes dans du sucre clarifié auquel vous aurez joint le jus d'un citron. Quand elles auront jeté quelques bouillons, retirez-les et laissez-les égoutter ; faites réduire en marmelade les débris de vos pommes que vous aurez mis dans le sucre clarifié ; après cette préparation, beurrez un moule, disposez-y avec goût, dans le fond et les côtés, vos tranches de pommes, remplis-

sez l'intérieur avec de la marmelade d'abricots, et couvrez le tout de marmelade de pommes ; votre moule étant plein, placez-le dans un four chaud ou sur des cendres rouges avec un couvercle et du feu dessus. Quand la chartreuse est d'une belle couleur, renversez-la sur le plat et servez.

Des Gele'es.

GELÉE DE CERISES.

Prenez six livres de belles cerises, bien saines et bien mûres, écrasez et pressez-les dans un sas de crin. Recueillezle jus dans une bassine en y mêlant autant de livres de sucre que vous aurez extrait de demi bouteilles de jus. Placez sur le feu et faites bouillir, écumez ; observez si en refroidissant la liqueur se change en gelée ; dans ce cas, retirez du feu, versez dans des pots que vous couvrirez ensuite.

GELÉE DE GROSEILLES A FROID.

Exprimez le jus de quatre livres de groseilles, mêlez-y cinq livres de sucre en poudre ; remuez et exposez au soleil dans des pots évasés : le jour même la gelée est faite.

GELEE DE POMMES.

Mettez sur le feu des pommes coupées par morceaux, recouvrez-les d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, passez cette décoction à travers un sas ; ensuite vous mettez une livre de sucre pour une pinte de jus de pommes, alors vous mettez le tout sur le feu et le laissez bouillir jusqu'à ce que la gelée paraisse cuite ou que la superficie plisse un peu. Vous observerez aussi qu'il ne faut point couvrir vos pommes en les faisant cuire, cela ternirait votre gelée : il va sans dire que ces pommes doivent être pelées.

On peut faire une gelée de poires de la même manière.

GELEE DE VIN DE MADERE.

Prenez une chopine de jus de pieds de veau, mettez un demi-setier de vin de Madère, du sucre à votre goût, et mettez-le sur le feu ; quand il est prêt à bouillir, mettez-y trois blancs d'œufs avec les écales, et une cuillerée de jus de citron ; laissez-y alors jeter un bouillon, retirez-le après dix minutes et passez le tout à la chausse, jusqu'à ce qu'il soit bien clair ; en le remettant dans la flanelle si de la première fois il n'était pas suffisamment net ; vous la mettez ensuite refroidir dans le moule.

Quand vous ne voulez faire que de la gelée de vin de Madère, vous retranchez deux pieds de veau et mettez à la place un pied de bœuf, et vous faites réduire le tout à une chopine ; elle sera plus forte.

GELEE D'ORANGE.

Otez les écorces et les graines des oranges, mettez une livre de sucre et une d'orange par petits morceaux, faites jeter un bouillon, coulez dans un linge clair, y ajoutant un demi-setier d'eau, faites bouillir encore cinq minutes ce que vous aurez coulé, vous en ferez une marmelade qui fera gelée et marmelade ensemble.

GELEE DE CITRON.

Même procédé que pour la gelée d'orange.

CHAPITRE XII.

Des Cremes.

CREME A LA GLACE.

Faites bouillir un demi-gallon de lait avec un quarteron de sucre blanc dans une casserole ; versez cela ensuite avec

des gouttes d'essence de citron dans un vaisseau allongé, étroit et ayant une ouverture sur le dessus fermée par un couvercle, avec des poignées ou une anse ; vous placerez ce dernier dans un autre vase de plomb ou de bois, contenant du sel au fond, de la glace et du sel sur les côtés, pour l'entourer ; vous aurez soin de remuer continuellement celui renfermant le lait jusqu'à ce que le tout soit formé en crème.

Il y en a qui jettent des blancs d'œufs battus dans le lait, pour que la crème prenne plus vite.

CREME FOUETTÉE.

X Prenez une chopine de crème, sucrez-la à votre goût, observez que votre sucre soit écrasé bien menu, ajoutez un verre de vin blanc et un blanc d'œuf, un peu de muscade, battez le tout avec des verges jusqu'à ce que votre crème soit en neige ; ensuite vous mettez dans chacun de vos verres à vin une cuiller à thé de confiture ou de gelée, et vous les remplissez de votre crème.

CREME JAUNE.

Faites bouillir une pinte de lait, avec cannelle et muscade, battez douze jaunes d'œufs, avec des amandes amères

bien pilées et un peu de crème douce ; quand le lait bouille, retirez-le, et brassez les jaunes d'œufs dans la casserole, toujours du même côté, et sur un peu de cendre rouge jusqu'à ce que ça épaisse, ensuite retirez et mettez dans des verres à crêmes, râpez muscade dessus.

CREME BRULEE.

Même procédé, seulement quand votre crème est faite, vous brûlez la quantité que vous souhaitez de sucre et le mêlez dans votre crème.

CREME A LA PORTUGAISE.

Prenez une chopine de bon lait et une demie chopine de crème douce mêlés ensemble, battez ensuite le jaune de trois œufs avec du sucre à votre goût, un morceau de cannelle, autant d'écorce de citron coupée menue ; alors vous mettez le tout sur le feu en observant de le brasser toujours avec une mauvette jusqu'à ce que la crème paraisse s'y attacher ou qu'elle soit prise, vous retirez et la servez froide.

CREME AU JUS DE CITRON.

Battez quatre œufs, ajoutez-y du sucre à votre goût et trois cuillerées de jus de citron, une chopine d'eau

froide, battez de nouveau le tout ensemble, et lorsqu'il sera bien mêlé, placez-le sur un feu peu ardent, et brassiez jusqu'à ce que la crème soit prise ; lorsqu'elle sera tiède ou froide, vous y mettrez en la brassant un peu, une petite goutte d'essence de fleur d'orange. Servez-la froide.

CREME BLANCHE.

✕

Quatre blancs d'œufs battus en neige ; lorsqu'ils seront bien battus, mettez deux dessus de crème dedans ; faites bouillir un peu plus d'une chopine de lait avec de la cannelle, muscade et sucre blanc ; coulez cela, et mettez-le peu à peu dans vos blancs d'œufs, jusqu'à ce que le tout y soit ; vous remettez ensuite le tout dans votre poêle bien nette, et le tenez sur un trépied avec un peu de braise dessous, pendant quelques minutes, toujours brassant sur le même côté ; quand elle est prise, videz dans votre plat.

CREME AUX AMANDES PRALINEES.

Prenez une once d'amandes douces et deux d'amères que vous pralinerez ; lorsqu'elles seront froides, écrasez-les bien, et faites bouillir trois verres de crème, à laquelle vous ajouterez vos amandes, et vous retirerez du feu ; jetez ensuite

le tout dans la passoire, et vous y ajouterez après cinq jaunes d'œufs bien battus, et vous ferez passer encore quatre ou cinq fois dans la passoire ; après quoi vous pourrez faire prendre votre crème dans un plat creux ou dans des petits pots.

CREME AU CHOCOLAT.

Même chose ainsi que pour toute autre crème.

CREME AU CAFÉ.

Six bonnes tasses de café bien fort, tirez-le au clair, prenez ensuite une chopine de crème et un quarteron de sucre, faites-le réduire de moitié, délayez-y six jaunes d'œufs, une cuillerée à dessert de farine, passez le tout dans le sas, mettez le tout sur le feu et le brassez jusqu'à ce qu'il soit pris.

BLANC MANGÉ.

Prenez quatre pieds de veau et mettez-les dans dix chopines d'eau, faites-les réduire à une pinte, écumez-les pendant qu'ils cuisent ; faites-les refroidir et dégraissez-les bien ; séparez votre jus en deux, pour une chopine de jus mettez une chopine de lait, des amandes amères, de la cannelle, muscade et

sucré à votre goût, laissez-le bouillir doucement jusqu'à ce qu'il ait pris suffisamment le goût des épices; ensuite vous le retirez et le passez dans une flanelle, et le mettez refroidir dans votre moule.

AUTRE.

Faites fondre une once de colle de poisson dans un peu d'eau et faites bouillir une pinte de lait avec du sucre et des amandes amères, ou quelques gouttes d'huile d'amandes; faites jeter un bouillon à ce mélange et coulez-le.

AUTRE.

Faites bouillir deux onces de colle de poisson dans trois demi-setiers d'eau, pendant une demi-heure, et ensuite, coulez-le; vous pourrez y ajouter trois chopines de lait ou crème, et vous sucrerez le tout à votre goût, y ajoutant de l'eau de pêche ou quelques amandes amères: vous faites bouillir encore un peu, et vous lui donnez ensuite la forme que vous voulez.

JAUNE MANGÉ.

Versez une chopine d'eau bouillante sur deux onces de colle de poisson, et aussitôt qu'elle sera dissoute, vous y

ajouterez trois demi-setiers : de vin blanc, le jus d'un citron et celui de deux oranges, l'écorce d'un citron râpée bien fine, et sucrez le tout à votre goût ; après quoi, vous ajouterez huit œufs, et vous ferez bouillir bien doucement,—mettez ensuite dans des moules.

CHAPITRE XIII.

Recettes pour les Liqueurs.

FRENE PIQUANT POUR RECHAUFFER.

Prenez une grande cuillerée de frêne piquant que vous laverez ; ensuite échaudez-la dans une chopine d'eau bouillante ; laissez-la infuser pendant vingt-quatre heures : coulez et faites un sirop à votre goût ; ajoutez trois chopines de bon rum et passez au feu dix minutes.

LIQUEUR DE CITRON RECOMMANDABLE.

Enlevez par petits morceaux l'écorce d'un citron, dont vous aurez détaché tout le blanc ; mettez dans une bouteille de bon rum blanc ; une cuillerée de coriandre, une de fleur de safran, trois clous de girofle, bouchez bien la bouteille ; exposez-la au soleil ou à la chaleur pendant quarante jours ; ce temps

écoulé, ajoutez-y une autre bouteille de rum : faites fondre du sucre blanc avec un peu d'eau en sirop, mettez cela dans la casserole sur le feu pour quelques minutes ; prenez en soin, retirez et mettez en bouteille.

RATAFIA D'ANIS.

Prenez une livre de sucre blanc pilé et faites bouillir dans un demi-setier d'eau : lavez trois onces d'anis que vous mettez sur le feu avec un autre demi-setier d'eau et retirerez avant de bouillir ; laissez infuser une demi-heure dans le sirop ; ajoutez un peu de coriandre avec trois chopines d'eau de vie ; exposez cela en cruche au soleil pendant trois semaines, la remuant souvent ; ensuite coulez et mettez en bouteille.

RATAFIA DE NOYAU, OU D'AMANDES

AMERES.

Echaudez et pelez une demi-livre d'amandes amères, mettez-les infuser dans un pot d'eau-de-vie et une pinte d'eau, une livre de sucre pilé, une poignée de coriandre, un peu de cannelle, pendant huit jours ; vous passerez ensuite à la chausse ; que ce soit bien clair, et mettez en bouteille.

LIQUEURS DE FRAISES, CERISES, FRAMBOISES, CASSIE, DES GADELLES SAUVAGES, ETC.

Il faut que le fruit trempe assez longtemps pour que le rum ou l'eau-de-vie ait le goût du fruit et la couleur ; coulez dans une chausse, faites fondre du sucre avec un peu d'eau, et faites-en un sirop cuit ; sucrez le jus à votre goût ; mettez au feu, y portant attention, retirez, et laissez refroidir avant de mettre dans la bouteille que vous aurez soin de bien boucher.

LIQUEUR DE PEPPERMENT.

Jetez de l'essence de pepperment dans du rum blanc à votre goût ; faites un sirop que vous mettez avec votre rum et pepperment sur le feu, en remuant ; écumez et mettez en bouteille.

PETITE BIÈRE COMMUNE.

Prenez une poignée de houblon pour un seau d'eau, une chopine de son et un demi-setier de mélasse, une tasse de levain et une cuillerée de gingembre.

BREUVAGE DE RÉCOLTE.

Mêlez avec cinq gallons d'eau un demi-gallon de mélasse, une pinte de

vinaigre et deux onces de gingembre en poudre. Ce breuvage est en même temps bon et salutaire.

CAFÉ AU LAIT.

Faites bouillir une moyenne cuillerée de café moulu dans une chopine de lait pendant un quart d'heure, ajoutez ensuite un petit morceau de colle de poisson pour le clarifier, et laissez-le encore bouillir quelques minutes : ensuite, vous le mettez près du feu pour qu'il repose.

BIÈRE DE RACINES.

Prenez une chopine de son, une poignée de houblon, quelques branches d'épinette, de ciguë ou de cèdre, un peu de laurier, et des racines de plantain, de bardane, de dent-de-lion (pissenlit) ; faites bouillir le tout, et vous le coulez ensuite : ainsi fait, vous y ajoutez une cuillerée de gingembre avec de la mélasse, pour la sucrer à votre goût, et une moyenne tasse de levain. Si vous désirez vous en servir de suite, vous pouvez en laisser une bouteille à la chaleur : le reste se fermentera au froid. Cette recette est pour un gallon.

BIÈRE A LA MELASSE.

Prenez un gallon et demi d'eau, un

demi-gallon de mélasse, un demi-setier de levain et deux cuillerées de crème de tartre ; brassez bien le tout, et ajoutez-y l'écorce d'un citron, (le jus d'un citron pourrait être substitué à la crème de tartre); laissez tremper le tout dix ou douze heures, et vous pouvez ensuite mettre en bouteille avec un grain de raisin dans chaque.

LIQUEUR DE VESPETRE.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier, savoir : deux gros de graines d'angélique, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez-y le jus de deux citrons avec le reste des écorces, une livre de sucre ; laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayant soin de la remuer de temps en temps pour faire fondre le sucre, ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par la chausse ou par le papier gris, et la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

SIROP DE VINAIGRE.

Faites tremper des framboises dans assez de vinaigre pour couvrir le fruit, pendant douze heures, retirez et coulez ; pour une livre de sucre cassé, jetez une chopine de jus par dessus, et faites bouillir une demi-heure à gros bouillons ; écumez et retirez dans un vase, ensuite vous mettez en bouteille, ayant soin de bien boucher. Ce sirop se conservera bien.

BIÈRE DE GINGEMBRE.

On fera dix gallons de cette bière, avec ce qui suit : une demie livre de gingembre en poudre, sept livres de sucre fin, six onces de crème de tartre, trois ou quatre citrons, et deux tasses d'écume de bière (*yeast*).

Autres Breuvages.

LIMONADE DE CITRON.

Coupez un citron, pressez-le bien, et l'ayant échaudé, ajoutez-y sucre blanc, avec un peu de muscade : le citron sera moins malfaisant pour les personnes faibles.

SAGOU.

Pour lui ôter le goût terreux vous le faites tremper dans l'eau froide pendant une heure ; jetez cette eau et lavez-le bien, ajoutez d'autre eau, et vous le ferez bouillir doucement jusqu'à ce qu'il soit clair, ayant soin d'y ajouter ensuite des épices, écorce de citron, vin et sucre, et vous faites encore bouillir quelque temps.

BAUME.

Echaudez une pincée de cette plante, et vous en ferez un excellent breuvage pour ceux qui ont la fièvre ,etc.

CHAPITRE XV.

Des Marinades.

AVIS.—On conservera pour l'hiver, des gadelles, des petits pois verts, etc., en ayant soin, lors de la saison de les cueillir, de les mettre en bouteilles bien bouchées et cachetées.

PETITS OIGNONS.

Epluchez-les, mettez-les' vingt-quatre heures dans une saumure douce ; et les ayant retirés, jetez-les dans du bon vinaigre à égalité, avec poivre de cayen-

ne, moutarde en graine, tête de clous, gingembre, et un peu d'alun ; couvrez-les de feuilles de choux verts, et remuez la casserole pendant une demi-heure sur le feu, et les ayant retirés, couvrez-les.

CORNICHONS, CAPUCINES, ETC.

Faites tremper pendant vingt-quatre heures dans la saumure, comme pour les oignons ; ajoutez-y plus de gingembre, avec un petit morceau de perlasse, si on les aime piquants on y ajoutera des piments. Les capucines, ainsi que les choux-fleurs, choux rouges, etc., se marinent de la même manière que ci-dessus, en mettant des épices à son goût ; même choses pour gousses de raves.

Des Legumes et Salades.

DE LA LAITUE, DE LA CHICOREE, DU CELERI, DES CONCOMBRES, DU CRESSON, DU PISSENLIT, ETC.

Ces herbes potagères et autres se mangent en salade, avec vinaigre, huile, poivre, sel, crème douce, etc.

ASPERGES, COTONNIERS, EPINARDS, ETC.

On fait bouillir chacun de ces herba

ges dans de l'eau avec un peu de sel : ensuite les ayant égouttés, on y ajoute beurre, poivre et sel, et ils font des plats excellents de légumes.

DES CAROTTES, NAVETS, POIREAUX, ETC.

Ces plantes servent dans les soupes, et se mangent avec le bouilli. Les panais bouillis sont aussi excellents avec le poisson frais.

DES BETTERAVES.

Lavez-les avec précaution, c'est-à-dire, ne leur ôtez rien, ensuite faites-les bouillir ; en les retirant, ôtez les pelures, et tranchez-les comme des piastres, jetez-les dans le vinaigre, couvrez-les : elles ne se conservent point.

DES FEVES VERTES ET TENDRES.

On ôte les filandres, on les lave, puis on les sale dans une tinette ; on les des-sale pour les manger bouillies, en hiver, avec sauce au beurre, vinaigre, huile, poivre, etc.

DES HERBES SALÉES.

On épluche le persil, le cerfeuille, et des cives que l'on lave à grand'eau, ensuite on pose un lit de sel pour un lit

d'herbes, dans un grand vase de grès,—elles servent pour les soupes maigres.

DU THYM, DE LA MARJOLAINE, DE LA
SARRIETTE, DU PERSIL, ETC.

On placera chacune de ces plantes devant le feu, ayant soin de les empêcher de perdre leur verdure, ensuite on les mettra dans des sacs, chacune séparée, pour l'hiver; elles sont toutes excellentes et contribueront beaucoup à préparer les mets de la Cuisinière Canadienne.

Recettes Diverses.

NOIR A SOULIER.

Prenez un quarteron de noir d'ivoire, trois onces de sucre commun, une grande cuillerée d'huile d'olive et une chopine de bière d'épinette,—le tout se mêle sans chauffer.

COLLE POUR PAPIER

Pour deux grandes cuillerées de fleur, mettez autant de résine pilée qu'il en tiendrait sur le bout d'un couteau; dé mêlez le tout avec de la bière, et faites-la bouillir pendant une demi-heure.

ESSENCE DE CITRON.

Grattez dans un vaisseau, l'écorce de plusieurs citrons avec un morceau de sucre blanc jusqu'à ce qu'elle soit enlevée ; ajoutez un peu d'eau, couvrez bien votre vaisseau, et faites réduire. L'on peut suivre le même procédé pour l'essence d'orange. Ces essences peuvent servir pour les biscuits, tartes et puddings.

POUR NETTOYER L'ACAJOU.

Delayez une demi-cuiller à thé d'huile de vitriol avec une grande cuillerée d'eau ; vous trempez dans cette composition une plume, et vous en couvrez la tache,—s'il reste une marque blanche, frottez-la vite et répétez le procédé jusqu'à ce que la tache disparaisse.

BREUVAGE POUR LE RHUME.

Infusez une poignée d'amandes de noix longues pendant douze heures dans une pinte d'eau ; coulez ensuite cette infusion et ajoutez-y une livre de sucre d'érable,—faites réduire le tout à une chopine.

TABLE DES MATIERES.

	PAGE.
Aphorismes sur la science du bien vivre.....	4
Du choix des viandes.....	8
----- des volailles.....	9
----- des poissons.....	10

SOUPES GRASSES.

Au chou, Au riz, Au barley.....	13
Au vermicelle, Préparation du vermicelle, A la tortue,.	14

SOUPES MAIGRES.

Au vermicelle, Au chou.....	15
Aux fèves, Au poisson, Aux pois.....	16
Aux lentilles, Aux huîtres.....	17

DU BŒUF.

Recette pour saler bœuf, langues, etc.....	17
Rognon de bœuf, Bœuf à la mode, Bœuf rôti.....	18
Biftec, Ragoût de bœuf, Ronde de bœuf salée, Dumplings	19
Langue de bœuf, salée, Fricassée de langue, Langue fraîche bouillie.....	20

DU VEAU.

Poitrine de veau farcie.....	21
Côte de veau à la mode, Tranche de veau aux œufs Grillades de veau.....	22
Fesse de veau à la Daube, Tête de veau bouillie.....	23
Epaule de veau,.....	24

DE L'AGNEAU ET DU MOUTON.

Fesse de mouton bouillie, Agneau aux pois verts.....	24
Côtes de mouton en papillottes, Selle d'agneau, Haricot de mouton, Côtelettes de mouton.....	25

DU COCHON.

De la côtelette, Filets à la sauce Robert, Fressure de cochon.....	26
Boulettes au porc frais, Ragoût de patés de cochon, Tête de cochon en fromage.....	27
Pour rôtir le cochon de lait.....	28

DE LA VOLAILLE.

Sauce au céleri, Sauce à l'échalotte, Farce de débris de volailles.....	29
Farce de patates, Autre, Dinde à la Daube, Ditto bouilli, Ditto rôti.....	30

Hachis de dinde, Dinde en beatilles, Oie rôtie.....	31
Poulets rôtis, Ditto en beatilles, Fricassée de poulet à la sauce blanche.....	32

DU GIBIER.

Canards gras, Civet au lièvre.....	33
Perdrix au choux, Perdrix aux lentilles.....	34
Canards maigres aux épices, Vieille tourte à la Daube, Jeune Tourte à la crapaudine.....	35
Becassines, Grives, Pluviers, Pigeons, Oiseaux blancs...	36

DU POISSON.

Doré rôti, Doré bouilli, Eurgeon en ragoût.....	37
Eturgeon en boulettes, Escargot, Morue fraîche rôtie, Morue fraîche bouillie.....	38
Morue sèche, Morue sèche en fricassée, Morue salée bouillie, Saumon frais.....	39
Saumon mariné, Achigan vert et autres poissons, Barre et Maskinongé.....	40
Doré ou Achigan à l'huile d'olive, Grosse truite au court bouillon, Eperlans.....	41
Poissons blancs, Du Hareng.....	42

DES PUDDINGS.

Sauce pour les puddings, Plumpudding.....	42
Autre, Bouilli.....	43
Au raisin, Aux pommes.....	44
Aux Confitures, Au pain	45
Autre au pain, Au suif et aux raisins.....	46
Aux grillades de bœuf, Au riz rôti.....	47
A la farine de blé d'inde, De la cossetarde.....	48
Aux amandes amères, Economique.....	49

PATISSERIE EN GÉNÉRAL.

Remarques, Pâte brisée.....	50
Pâte feuilletée, Ditto, à la manière de Fournier, à la manière de Marcelais.....	51
A la manière de Mad. Tulloch, Des tartes.....	52
Tarte au rognon de veau, Tarte beurrée.....	53
Pâtés ou Tourtières, Au mouton.....	54
Au veau, Aux patates, Aux poulets, Au porc frais, Aux oiseaux blancs.....	55
Aux grillades de bœuf, Pâtés de Noël.....	55
Pâtés gras aux huîtres.....	57
Pâtés maigres aux huîtres, Pâtés de pieds de veau, Mouton en pâte.....	58
A l'escargot.....	59

DES BISCUITS.

Janoises.....	59
Biscuits de composition, Biscuits au fromage, Biscuits à l'Anglaise, Biscuits à la Madeleine.....	60
Biscuits cuits dans la graisse, Biscuits au sucre, Biscuits au Raisins.....	61
Autre, A la crème, Autre.....	62
Biscuits du Palais Royal, Manière de faire des Bretons	63
A la bonne femme, De mesure.....	64
Aux amandes amères, Barncock Biscuits, Biscuits aux Epices.....	65
Autres, Biscuits d'avoine, Autres.....	66
Autres, Méringues, Gâteau de Portugal.....	67
Gros Biscuits à l'anis, Biscuits de Gingembre, Gaufres blanches, Gaufres brunes,.....	68

DES BEIGNES.

Des Beignes, Autres, Autre manière.....	69
Beignets, Pain de Savoie commun.....	70
Autre manière, A la fleur de patates.....	71
Manière de Fournier, A la farine d'avoine, Autre, Beignets aux patates.....	72
Macarons, Autres, En cannellon.....	73

PÂTÉS.

Pâté en forme de noix, Petit pâté aux amandes.....	74
Pâté royal appelé au chou.....	75

CREPES.

Crêpes communes.....	76
Autres, Autres cuites sans beurre et sans graisse.....	77

OMELETTES.

Omelette battue.....	77
Œufs à la trippe, Œufs en salade, Œufs au lait.....	78
Œufs à la neige.....	79

DES CONFITURES.

Avis.—Confitures aux pommes grises, Aux poires et pêches,.....	80
Aux fraises et aux framboises, Aux pommes sèches, grappes de raisins ou de gadelles, Aux atocas,.....	81
Aux groseilles, Aux prunes rouges ordinaires, Aux citrouilles, Aux melons français ou minorques.....	82
Aux grosses prunes blanches ou bleues, Au cotons de rhubarbe, Gâteau au riz.....	83
Pommes au riz, Croquettes de pommes, Pommes méringuées	84
Pommes au beurre, Chartreuse de pommes.....	85

DES GELÉES.

Gelée de cerises, gelée de groseilles à froid.....	86
Gelée de pommes, Gelée de vin de Madère.....	87
Gelée d'orange, Gelée de citron.....	88

DES CRÊMES.

Crème à la glace.....	88
Crème fouettée, Crème jaune.....	89
Crème brûlée, Crème à la Portugaise, Crème au jus de citron.....	90
Crème blanche, Crème aux amandes pralinées.....	91
Crème au chocolat, Crème au café, Blanc mangé.....	92
Autre, Autre, Jaune mangé.....	93

RECETTES POUR LES LIQUEURS.

Frêne piquant, pour réchauffer, Liqueur de citron.....	94
Ratafia d'anis, Ratafia de noyau.....	95
Liqueurs de fraises, cerises, framboises, etc, Liqueurs de Peperment, Petite bière commune, Breuvage de récolte.....	96
Café au lait, Bière de racines, Bière à la mélasse.....	97
Liqueur de vespetre.....	98
Sirop de vinaigre, Bière de gingembre, Limonade de citron.....	99
Sagou, Baume,.....	100

DES MARINADES.

Avis.—Petits oignons.....	100
Des Légumes et Salades.....	101
Cornichons, Capucines, etc.,.....	101
Asperges, etc., Carottes, etc., Betteraves, Des fèves vertes et tendres, Des herbes salées.....	102
Du thym, Marjolaine, Sarriette et persil,.....	
Recettes diverses,.....	103
Noir à souliers, Colle pour papier.....	103
Essence de citron, Pour nettoyer l'acajou, Breuvage pour le Rhume.....	104

